This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Digitized by Google

106 406 044

M839t

W. G. FARLOW.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

TRAITÉ

DES

CHAMPIGNONS

AU POINT DE VUE

BOTANIQUE, ALIMENTAIRE ET TOXICOLOGIQUE

ORNÉ DE PLUS DE 100 FIGURES

Par L.-F. MOREL,

CURÉ-DOYEN,

Ancien Professeur de sciences physiques et naturelles,
gradué pour l'enseignement secondaire.

... Argentum atque aurum, tenumque, togamque mittere : Boletos mittere difficile est.
MARTIAL, *Épig.* XLVIII. L. 13.

On peut abandonner son or et son argent,
Sa femme et son manteau ; mais des Boletes, comment?...

PARIS

GERMER-BAILLIÈRE, LIBRAIRE-ÉDITEUR

Rue de l'École de Médecine, 17.

ET À MOULINS, chez Ch. DESROSIERS, Libraire, place de la Bibliothèque.

1865

MOULINS. — IMP. DE FUDEZ FRÈRES, AUX JARDINS-BAS.

Digitized by Google

Digitized by Google

TRAITÉ

DES

CHAMPIGNONS

Digitized by Google

L'Auteur réserve tous ses droits et signe chaque exemplaire.

Morel

AUTRES PUBLICATIONS DE L'ABBÉ MOREL :

VIE & DOCTRINE DE J.-C., en forme de méditations pour tous les jours de l'année. Chez VIVÈS, à Paris. 2 vol. in-8°..... 5 fr.

L'ART DE BIEN MOURIR, pouvant servir de Manuel aux Confrères de la Bonne Mort. Chez LECOFFRE, à Paris. In-18 carré. 1 fr. 25

CATÉCHISME ROMAIN, ou doctrine du Concile de Trente en forme de Catéchisme. Chez LECOFFRE, à Paris. In-18 carré.... 0 fr. 50

MONTÉE DE L'AME VERS DIEU par l'échelle des Créatures. — Chez LECOFFRE, à Paris. In-18 carré ..... 1 fr. 50

MOULINS. — IMP. DE FUDEZ FRÈRES, AUX JARDINS-BAS.

Digitized by Google

TRAITÉ

DES

CHAMPIGNONS

AU POINT DE VUE

BOTANIQUE, ALIMENTAIRE ET TOXICOLOGIQUE

ORNÉ DE PLUS DE 100 FIGURES

Par L.-F. MOREL,

CURÉ-DOYEN,

Ancien Professeur de sciences physiques et naturelles,
gradué pour l'enseignement secondaire.

... Argentum atque aurum, lenamque, togamque
mittere : Boletos mittere difficile est.
MARTIAL, *Epig.* XLVIII. *L.* 13.

On peut abandonner son or et son argent,
Sa femme et son manteau ; mais des Bolets, comment ?...

PARIS

GERMER-BAILLIÈRE, LIBRAIRE-ÉDITEUR

Rue de l'Ecole de Médecine, 17

Et à MOULINS, chez Ch. DESROSIERS, Libraire, place de la Bibliothèque.

1865

Digitized by Google

Trarlow 35

M839t

Digitized by Google

INTRODUCTION

Origine de ce Livre.

Au temps des vacances, il me venait, chaque année, se reposer de ses fatiguantes études, un jeune homme intelligent, ami de la science, et suivant avec plaisir la voie quelque peu rude qui nous y conduit. Il paraissait goûter ma compagnie plus que celle des jeunes gens de son âge. Pour entretenir et fomenter même les sages dispositions que j'aimais à lui voir, je ne craignais pas d'imposer quelques sacrifices à mes goûts personnels. Après avoir donné la matinée tout entière aux occupations nécessaires, ou du moins sérieusement importantes, la soirée, chaque jour, était consacrée à la promenade, pour délasser et récréer à la fois l'esprit avec le corps. Une promenade purement récréative, si fréquemment répétée, aurait vite couru le risque de devenir monotone

Digitized by Google

et fastidieuse. Il fallut donc lui chercher un but intéressant. La chose fut aisée ; il se présenta comme de lui-même.

Mon jeune homme, esprit positif et observateur, imagination froide, mais excellente mémoire, se portait instinctivement vers l'histoire naturelle. Autrefois j'en avais étudié les éléments ; je recueillis mes souvenirs pour les mettre à son service, je me procurai quelques bons ouvrages, et nous entreprîmes la botanique. Bientôt voulant donner, à ce travail de délassement, un but d'une utilité plus immédiate et plus pratique, je rétrécis le cercle de nos recherches et je me bornai à l'étude des Champignons. Il semble du reste que tout m'y invitait. En effet, le temps des vacances est la saison de l'année la plus propice à leur croissance. A part quelques espèces, comme la *Morille délicieuse, l'Agaric printannier* et *l'Agaric blanc,* si connu sous le nom de *Mousseron,* qui sont des produits plus particuliers du printemps, ils peuvent tous, pour ainsi dire, se trouver à cette époque de l'année où règne ordinairement l'alternative de chaleur et d'humidité essentielles à leur production. Aussi la terre en est-

Digitized by Google

elle, pour lors, en quelque sorte couverte, et c'est assurément le moment le plus favorable pour apprendre à les connaître. Disons plus, c'est le moment unique où se puisse faire avantageusement cette étude; car il n'en est pas de ces plantes singulières comme des autres végétaux qui, vivant assez longtemps, peuvent se conserver plus longtemps encore sans presque rien perdre de leurs signes caractéristiques.

Les Champignons durent si peu que le jour de leur naissance est souvent aussi celui de leur décadence. En tous cas, il n'est guère possible de les conserver sans qu'ils se putréfient, ou du moins sans qu'ils perdent, en se desséchant, leurs couleurs et leurs formes distinctives. Qui veut les étudier, doit donc les cueillir au jour le jour, les observer sans retard, et les décrire pour ainsi dire sur place. Ne pouvant nous prêter à ces exigences, lorsque nous étions dans l'enseignement, force nous a été de négliger cette partie de la botanique. Nous l'avons toujours regretté. Aussi cédons-nous avec plaisir aux circonstances actuelles qui nous portent elles-mêmes à réparer cette lacune, tellement elles sont changées !

Digitized by Google

En effet, nos heures ne sont plus strictement comptées, et régulièrement consacrées à telle ou telle occupation positivement fixée à l'avance. Il nous est libre d'intervertir à notre gré l'ordre des loisirs et du travail ; il nous est libre même de donner tantôt plus, tantôt moins à la récréation ou à l'étude selon que nous le jugeons opportun. Outre cet avantage, nous avons encore celui du pays. Il n'en est certainement pas de plus favorisé que le nôtre pour la production des diverses espèces de Champignons : car rien de plus varié que la nature de son sol, de son aspect et de ses produits. Il est ondulé dans tous les sens. De l'ouest à l'est surtout, il est coupé par un cours d'eau qui roule avec bruit, à travers les rochers, dans une gorge aussi profonde que pittoresque, et qui serpente ensuite sur le sable et le gazon à l'ombre des noyers, des aulnes et des peupliers. D'un côté vous admirez de riches coteaux à base calcaire, de l'autre vous contemplez de vastes terres sablonneuses. Ici le sol est granitique, là c'est le noir chambonage. Avec la nature du terrain, avec ses expositions différentes varient ses produits divers, cela se

Digitized by Google

conçoit. Aussi dans une seule promenade peut-on explorer sans peine, céréales, vignes, prairies, pacages, friches, bruyères, et bois de tous genres, humides ou desséchés, ombreux ou découverts, résineux ou non : c'est dire assez que l'on peut également cueillir des champignons à peu près de toute espèce.

Quelques grands et précieux avantages que nous ait offert notre position exceptionnelle, nous ne prétendons pas avoir touché de nos mains toutes les espèces que nous avons décrites. Nous en avons vu beaucoup sans doute, mais il en est encore grand nombre que notre œil observateur n'a pas rencontré jusqu'à ce jour. Pour leur description, nous nous en sommes rapportés aux divers auteurs que nous avions sous la main et que nous avons alors fondus ensemble. En cas de divergence, notre préférence a toujours été pour la *Flore française* de de Candole, savant ouvrage que Bosc, membre de l'Institut de France, qualifie d'excellent à ce sujet dans le *Dictionnaire universel d'agriculture*. Lorsque plus tard il nous est arrivé de découvrir des espèces ainsi décrites, nous nous sommes hâtés de vérifier notre descrip-

Digitized by Google

tion ; rarement elle a réclamé de légers changements.

Dès le principe, nous n'avions point embrassé la totalité des champignons. Nous nous attachions seulement à décrire, avec une minutieuse exactitude, chacune des espèces comestibles et vénéneuses que nous rapportions de nos promenades. Bientôt nous nous sommes aperçus que de telles descriptions, toujours chargées de nouveaux détails, s'allongeaient par trop, et perdaient en précision plus qu'elles ne gagnaient en exactitude. En même temps nous avons reconnu que cette méthode, quoique suivie par des auteurs fort recommandables, est essentiellement vicieuse ; bien plus, qu'elle est très propre à conduire en de fatales erreurs. Effectivement, les espèces de champignons sont si nombreuses et si conformes les unes aux autres, que souvent elles ne se distinguent entre elles que par des nuances pour ainsi dire imperceptibles. Or, dans une longue description, ces légers signes distinctifs, noyés au milieu de tant d'autres en apparence plus importants, peuvent très-aisément passer inaperçus. La chose devient d'autant plus

Digitized by Google

possible que l'on s'en défie moins, n'étant point prévenu de l'existence de ce grand nombre d'espèces à peu près semblables, et ne se doutant pas qu'un pareil ensemble de caractères puisse convenir presque également à plusieurs individus de propriétés toutes différentes. C'est ainsi qu'après avoir bien étudié, on s'empoisonne, en croyant manger de bons champignons.

Pour prévenir de telles méprises, nous n'avons pas craint de nous imposer un travail plus long et plus ennuyeux. Nous avons entrepris de faire connaître à peu près tous les champignons ; mais nous nous garderons bien de les traiter tous de la même manière : ce travail serait de tous points au-dessus de nos forces. Nous éliminerons rapidement les espèces, voire même les genres entiers, qui n'ont aucun rapport avec les substances alimentaires. Quant aux autres, nous nous attacherons à les décrire avec d'autant plus de soin qu'ils présenteront plus d'avantages ou plus de dangers à notre point de vue. Quoi qu'il en soit, notre description ne tendra jamais à devenir oratoire ; elle restera toujours purement ana-

Digitized by Google

lytique, afin d'être plus courte, plus précise et plus saisissable. Outre que chaque signe caractéristique sera mieux dégagé de tout ce qui pouvait le faire passer inaperçu, il en résultera une plus grande facilité pour comparer les espèces les unes avec les autres, conséquemment pour reconnaître chacune d'elles : car l'on sait que la vérité, ainsi que la beauté, jaillit des contrastes.

Peut-être sera-t-on ennuyé de voir tant d'espèces qui diffèrent si peu les unes des autres ? Peut-être sera-t-on plus d'une fois embarrassé pour les distinguer entre elles ? Mais, d'un côté, à qui la faute ? de l'autre, quelle œuvre humaine n'a pas ses défauts et ses inconvénients ? La nôtre sans doute, malgré nos soins et nos efforts, n'a pu se soustraire à cette dure nécessité ; cependant nous avons la confiance que le lecteur y trouvera des lumières suffisantes pour se guider sûrement dans cette étude quelque peu difficile. Aussi espérons-nous que, s'il n'est point complètement satisfait, il nous saura gré du moins de notre bon vouloir à son endroit. En tous cas, il sera bien obligé de reconnaître qu'au lieu de le

Digitized by Google

pousser comme certains auteurs à une confiance aveugle et trop souvent funeste, nous le retenons toujours, sans l'instruire moins, dans cette sage et prudente méfiance qui est la mère de la sûreté. Certes, dans le cas présent, ce mérite n'en vaut-il pas bien d'autres ?

Généralités sur les Champignons.

Les Champignons sont en quelque sorte des êtres de transition. Ils tiennent au règne animal par certains caractères, et par d'autres plus nombreux au règne végétal. Ils sont dans celui-ci ce que les polypes sont dans le premier pour relier l'un à l'autre. C'est pourquoi les auteurs qui traitent ces matières, en suivant la méthode naturelle, s'accordent tous à réunir ces deux produits de la création. Les polypes occupent le dernier rang des animaux et les Champignons le premier des végétaux. Assurément, c'est bien là leur place. Ce sont des plantes en effet, qui peut en douter ? mais ce sont des plantes qui, sous plus d'un rapport, se rapprochent singulièrement des êtres animés. Comme eux, ils sont entièrement composés d'un tissu cellulaire, mou et spongieux, sans

Digitized by Google

trace de vaisseaux pour la circulation de la sève ; comme eux, ils croissent par absorption et développement de substance ; comme eux enfin, ils fournissent à l'analyse les éléments qui constituent la nature animale.

Quoi qu'il en soit, ils nous offrent, dans leur ensemble, deux parties essentiellement différentes et qu'il importe de bien distinguer au point de vue de leur propagation : l'une apparente, c'est le Champignon proprement dit que tout le monde connaît ; l'autre souterraine et cachée, c'est le *Mycélium*, trop peu observé et trop peu connu jusqu'à nos jours. J'appelle mycélium ces filaments grêles, plus ou moins sensibles, qui se trouvent au pied du Champignon, et que les *Champignonistes* désignent sous le nom de *Blancs*. Communément on regarde ce blanc comme la racine de la plante ; selon la science actuelle, c'est la plante elle-même ; et la partie extérieure, quoique plus volumineuse, n'en est que l'organe reproducteur.

A première vue, cette théorie peut paraître étrange ; cependant elle est le résultat de l'observation. En effet, si l'on creuse la terre aux lieux où doivent croître des Champignons,

Digitized by Google

on y découvre leur mycélium, parfois même longtemps avant leur apparition, absolument comme sur terre on voit paraître la tige avant la fleur. De plus, si l'on examine à la loupe ces filets blancs qui s'allongent ou se ramifient en forme de réseau au pied des Champignons, on y distingue, de distance en distance, des renflements qui ne sont rien autre chose que des nœuds ou espèces de ganglions d'où ils s'élèvent pour chercher la lumière et fructifier, absolument comme le bourgeon fructifère qui s'échappe toujours de quelque nœud de son support. Enfin quand on cueille des Champignons, si l'on a soin de ne point endommager cet ensemble de nœuds et de filets qui composent leur tige, on peut revenir au même endroit quelques jours après, plus ou moins, suivant les circonstances, et l'on y trouvera une nouvelle récolte à faire, et cela plusieurs fois de suite. Or, tous ces faits incontestables et incontestés du reste, ne montrent-ils point une complète analogie entre cette plante et celles qui croissent sur terre? Toute la différence que l'on peut y signaler, c'est qu'ici la tige est apparente, tandis que là elle est souterraine,

Digitized by Google

cachée, parfois même imperceptible à nos sens ; c'est que dans un cas les phénomènes de croissance s'opèrent au grand jour et sous les yeux de tous, tandis que dans l'autre, ils s'opèrent en secret et sous terre.

La plante du Champignon n'est donc point ce qui paraît à la lumière comme dans les autres végétaux ; elle est ce qui se cache sous terre, ce qui germe, croît et se fortifie dans l'ombre. Quand elle a suffisamment grandi en secret, quand elle a entassé les trésors nécessaires à sa reproduction, quand enfin son heure vient à sonner, elle lance rapidement à la lumière ses organes reproducteurs qui souvent disparaissent presque aussi rapidement qu'ils ont apparu. Voilà ce qui a donné lieu à ce proverbe populaire *pousser comme des Champignons ;* mais on le voit, le proverbe ici manque de vérité dans son principe. A la rigueur, les Champignons ne poussent pas plus vite que beaucoup d'autres plantes. Comme elles, ils emploient à se développer un temps plus ou moins long ; ensuite lorsqu'ils ont atteint un degré de croissance suffisant pour leur reproduction, si la température leur est favorable,

Digitized by Google

ils émettent rapidement leur organe reproducteur qui souvent disparaît aussi vite. Du reste ce double phénomène n'a rien qui doive nous étonner, si nous considérons qu'il se produit de la même manière dans beaucoup d'autres plantes, surtout parmi celles qui sont dites plantes *grasses*.

Au demeurant, les Champignons sont donc des plantes souterraines qui suivent les lois ordinaires de la nature pour leur germination, pour leur croissance même, quelque extraordinaire qu'elle paraisse, et pour leur reproduction toute enveloppée de mystères qu'elle est encore à nos regards. Qu'ils s'en soient jamais rendu compte ou non, tous ceux qui se sont occupés de leur culture, dans les temps passés comme de nos jours, ont agi constamment d'après ce principe avéré. Ainsi, le champignoniste ne perd point son temps à semer les sporules ou graines de la plante ; il sait très bien par expérience que la récolte se ferait trop attendre, que parfois même elle manquerait absolument. Au lieu de semer, il plante ; il récolte ainsi plus sûrement, et il récolte beaucoup plus vite, comme cela a lieu

Digitized by Google

pour tous les végétaux quand on remplace le semis par la plantation.

C'est ainsi que la pratique ne vient pas seulement à l'appui de la théorie ; mais que souvent, au lieu de la suivre et de s'y conformer, elle la devance et sert à la faire découvrir.

Que la partie souterraine du Champignon en soit la tige principale ou seulement la racine, peu nous importe maintenant. Mieux vaut signaler son volume, sa structure et sa forme comme signes caractéristiques propres à faire reconnaître certains individus. Elle est spongieuse[1] ou filandreuse[2], le plus ordinairement blanche, quelquefois assez volumineuse, d'autres fois si ténue qu'elle échappe à nos sens. Tantôt elle se compose d'un simple filet, droit ou courbé, rampant[3] ou pivotant[4], aplati ou cylindrique[5] ; tantôt d'un plus ou moins grand nombre de filaments qui divergent en

1 De la nature de l'éponge, c'est-à-dire molle, élastique et très-poreuse.

2 Composée de fibres ou filets accolés les uns aux autres.

3 Qui croît, s'étend, s'allonge horizontalement.

4 Qui s'implante et s'enfonce droit dans la terre de haut en bas comme la carotte.

5 Qui a la forme d'un rouleau ou d'un tuyau de poêle.

Digitized by Google

divers sens, ou s'entrecoupent comme les mailles d'un réseau.

Quant à la partie extérieure, elle s'offre à nos regards sous des formes, des couleurs et des dimensions excessivement variées. Toutefois, il serait difficile de la confondre avec les autres végétaux. Jamais elle n'affecte la couleur verte qui leur est propre, jamais elle ne se garnit de feuilles comme eux, ni de rien qui leur ressemble. C'est toujours une masse plus ou moins solide, épaisse, charnue et considérable.

Dans les individus les plus complets, à part la *racine* dont nous avons parlé, on distingue la *volva*, le *pédicule*, l'*anneau* ou *collier*, la *cortine*, le *chapeau*, et la *membrane fructifère* (1). Le pédicule, que l'on nomme aussi tige ou support, est cylindrique, aplati, ventru[1] ou conique[2], glabre[3] ou tomenteux[4], grêle ou épais,

(1) Voir planche 9, *Ag.* am. moucheté.

1 Plus gros au milieu qu'à ses deux bouts.

2 Qui s'élève en diminuant de grosseur régulièrement à partir de sa base jusqu'à son sommet.

3 Lisse, uni, sans poil, sans peluche, sans poussière.

4 Garni de poils, ou de bourre, ou de poussière.

Digitized by Google

réticulé[1] ou cannelé[2] ou strié[3], lisse ou écailleux[4], filandreux ou charnu, droit ou courbé, plein ou creux à l'intérieur. Sa base uniforme, renflée ou amincie, repose sur les filaments dont nous avons parlé et qui servent à fixer le Champignon dans le sol ou sur les arbres, en même temps qu'ils y puisent la nourriture nécessaire pour son entière croissance. Quelquefois elle est entourée d'une *volva*, espèce de bourse membraneuse qui enveloppait le Champignon tout entier dans sa jeunesse, et dont les débris ordinairement persistent à son pied. Nue le plus communément, quelquefois ornée d'un *anneau* en guise de collier, tantôt cette tige se termine par diverses ramifications, tantôt elle se renfle et s'arrondit comme une massue[5], tantôt elle se creuse et s'évase comme un entonnoir, tantôt, et c'est le plus ordinaire, elle se couronne d'un plateau plus ou moins convexe, plane ou concave, qui prend le nom de *chapeau*. Or, ce

1 Garni de filets qui s'entre-coupent en forme de réseau.
2 Creusé de petits canaux, ou de rainures verticales.
3 Couvert de stries ou sillons fins et serrés.
4 Garni d'écailles ou petites lames qui se détachent de lui.
5 La massue est un fort bâton qui se termine en se grossissant.

Digitized by Google

chapeau est régulier ou irrégulier, glabre ou tomenteux, lisse ou rayé, uni ou bosselé[1], sec ou visqueux[2], mince ou épais, membraneux ou charnu, flasque ou ferme, souple ou cassant, arrondi[3] ou sinueux[4], entier ou déchiré. Quelquefois les bords du chapeau sont en dessous reliés à la tige qui le supporte par une membrane plus ou moins persistante : c'est la *cortine*.

La surface de la plante, quelle qu'en soit la configuration, est en partie tapissée par un épiderme diversement coloré et si mince que souvent on a peine à le distinguer du tissu fibreux ou cellulaire qu'il enveloppe toujours. Le reste est recouvert par une membrane qui est garnie de petits sacs, empilés les uns à côté des autres comme les fils du velours sur la trame qui les supporte. Ces petits sacs membraneux et allongés ne se peuvent distinguer souvent qu'avec l'aide du microscope ; cependant ils renferment dans leur intérieur les séminules de la plante, en nombre égal et constant pour

1 Marqué de bosses ou éminences plus ou moins apparentes.
2 Mouillé d'un liquide plus ou moins gluant.
3 Rond comme une assiette ordinaire.
4 Offrant des angles ou des creux dans son contour.

Digitized by Google

une même espèce, souvent aussi pour toutes les espèces d'un même genre. C'est pourquoi la membrane qui les porte, reçoit le nom de *membrane fructifère*. Elle est composée d'une pellicule très-mince qui adhère à la surface du Champignon de différentes manières et y produit des replis de formes variables. En effet, tantôt elle s'étend lisse et unie sur la partie qu'elle couvre comme dans les *Clavaires*; tantôt elle suit les contours des cellules plus ou moins régulières qu'elle tapisse comme dans les *Morilles*; tantôt elle se dresse en aiguillons comme dans le *Hérisson*, se creuse en tubes comme dans les *Bolets*, s'allonge en lanières comme dans les *Hydnes*, ou le plus souvent se relève en lames comme les feuillets d'un livre ainsi qu'on le voit dans les *Mérules* et dans les *Agarics*. Ces formes diverses, mais constantes pour chaque genre, donnent aux Champignons des aspects très-différents, et par suite très-utiles pour les distinguer les uns des autres. Aussi est-ce pour cette raison que nous avons choisi cette membrane fructifère, comme base de notre classification.

Digitized by Google

Climat.

Il en est de cette plante comme des autres : tout sol et toute température ne lui sont point également favorables. Pour sa production comme pour sa croissance, il lui faut de la chaleur et de l'humidité. Voilà pourquoi elle foisonne dans les zones tempérées, et devient de plus en plus rare à mesure qu'on approche des pôles ou de la ligne équatoriale. Voilà pourquoi encore on en trouve si peu pendant l'hiver et les grandes chaleurs de l'été, tandis qu'elle abonde au printemps et surtout à l'automne. Cependant il est juste de dire qu'il en croît en toute saison et sur toute la terre ; seulement, il paraîtrait que le froid est plus propice aux espèces mollasses, et la chaleur à celles qui sont sèches et coriaces.

Quant au sol, les Champignons sont très-faciles : ils poussent partout, sur les arbres, sur le bois mort, sur les pierres, sur le sable, sur les fumiers, sur la terre enfin, sèche ou humide, stérile ou fertile. S'ils montrent quelque préférence, c'est pour les terrains incultes. Bois,

Digitized by Google

friches, bruyères, prairies, gazons, haies, lisières des chemins : voilà où il faut les chercher, très-rarement on les trouve dans les terres cultivées. Il semble qu'au rebours des autres végétaux, ils aient en horreur l'agriculture; mais nous aimons mieux croire que leurs sporules, pour germer et grandir, ont besoin d'un repos assez long, repos que ne leur laisse point suffisant sans doute la culture périodique des terres. Au reste ce fait ne viendrait-il point à l'appui de la théorie que nous avons exposée en commençant, savoir, que les Champignons sont des plantes souterraines qui mettent plus ou moins longtemps à se développer avant de produire à la lumière leurs organes reproducteurs ?

Culture.

En disant que les Champignons ne viennent guère que dans les terrains incultes, nous ne prétendons pas dire qu'il faut les abandonner à eux-mêmes, les laisser à l'état sauvage, et ne point chercher à nous en rendre maîtres par la culture. Loin de là, nous pensons au contraire qu'il est possible et qu'il serait avantageux de

Digitized by Google

propager, en les cultivant, au moins les espèces les plus importantes. Du reste, on le fait déjà pour certaines, par exemple pour le Champignon de couches, le Mousseron, l'Agaric atténué, le Bolet comestible, le Palomet..... Pourquoi ne le ferait-on pas pour les autres? Est-ce qu'il y aurait plus de difficultés à surmonter? Est-ce que ces difficultés ne consistent pas toutes à examiner soigneusement les conditions de chaleur, d'humidité, d'exposition et de sol que chaque espèce paraît affectionner dans l'état sauvage, puis à chercher par d'intelligentes expériences à la mettre exactement dans ces mêmes conditions? Si l'on voulait se donner cette double peine, nous sommes persuadés qu'on arriverait ainsi à faire croître à son gré ces plantes singulières, comme on le fait pour les autres végétaux. Les genres, et même les espèces, restant constamment identiques, on y trouverait ce double et immense avantage de se les procurer en abondance et de pouvoir les consommer en pleine sécurité: car jamais Champignon vénéneux ne s'est trouvé mêlé à ceux obtenus par la culture. En attendant un si beau résultat, voici du

Digitized by Google

moins la manière d'en propager quelques espèces.

Champignons de couches.

Thouin, membre de l'Institut de France et professeur d'agriculture au Muséum d'histoire naturelle, a soigneusement et minutieusement décrit toute la marche à suivre pour cultiver l'*Agaric comestible* ou Champignon de couche ; qu'il nous soit permis de le citer textuellement :

« Au mois de décembre, dans un lieu sec, on fera une tranchée de longueur quelconque sur deux pieds de large et six pouces de profondeur. Dans cette tranchée, on établit une couche de fumier de cheval non consommé et mêlé de beaucoup de crotin. Elle doit être en dos de bahut, dressée également, foulée, ou trépignée, et avoir deux pieds de haut dans son milieu. Cette couche est couverte de deux pouces de terre mêlée de terreau, et de sable si cette terre est forte. On la laisse sans y toucher jusqu'au mois d'avril, époque où on met dessus trois doigts d'épaisseur de grande litière.

Digitized by Google

Au mois de mai, la récolte commence. Alors, tous les deux jours on ôte la litière pour enlever les Champignons et on la remet aussitôt. Si pendant cette récolte il ne pleut pas, il conviendra de bassiner de temps en temps la couche.

Lorsque la couche est épuisée on la détruit, mais on réserve les parties blanches, appelées *blanc de Champignons*, qui sont du terreau imprégné de racines et de semences de Champignons. Etant mises en lieu sec, elles se conservent pendant deux ans propres à reproduire des Champignons à toutes les époques de l'année. Ce blanc de Champignons s'emploie pour féconder les *meules*.

Ces meules sont des couches établies sur un terrain sec, ou rendu sec par une couche de plâtras ou de pierrailles recouverte de sable. Elles ont trois pieds de large et un de hauteur, leur longueur est indéterminée. C'est du fumier de cheval sorti de l'écurie depuis un mois et amoncelé séparément qu'on y emploie. On en ôte la plus longue paille, on arrose abondamment. Lorsque ces meules s'échauffent trop on les remanie, c'est-à-dire qu'on les

Digitized by Google

démolit et qu'on y ajoute du fumier neuf. Quelques jours après, la chaleur s'étant modérée, on larde la meule sur les côtés de morceaux de blanc de la largeur de la main, sur deux rangs écartés de six à huit pouces, morceaux que l'on recouvre de deux à trois pouces d'épaisseur de fumier. Cette dernière opération s'appelle remonter la meule. Un peu plus tard, on bat les côtés de la meule avec le dos d'une pelle pour en affermir toutes les parties ; puis on enlève, avec un petit râteau ou avec la main, toutes les pailles qui débordent, ce qui se nomme peigner la meule.

Cela fait, on recouvre la meule d'un pouce de terre légère, ou rendue légère par une addition de paille et de terreau, et ensuite de trois pouces de long fumier. Huit jours après on ôte ce fumier, on balaie la meule, et on la recouvre de nouveau fumier, en ayant attention de moins charger le haut que les côtés, et de déposer ce fumier de manière que les eaux pluviales glissent dessus.

Quinze jours après, on détourne cette couverture pour voir s'il y a des Champignons de produit ; ordinairement ils naissent d'abord

Digitized by Google

par place qu'on marque avec des baguettes, et on remet la couverture. Tous les trois jours on vient faire la récolte autour des baguettes, en soulevant la couverture, et de proche en proche on s'étend dans toute la longueur de la meule. Dans tous ces cas, on dérange le moins possible et le moins longtemps possible les couvertures. Une meule, ainsi disposée et conduite, dure ordinairement trois mois.

Lorsqu'en récoltant les Champignons on fait un trop grand trou dans la terre qui recouvre la meule, il faut sur-le-champ remplir ce trou avec de la nouvelle terre.

Dans le temps des chaleurs on donne tous les jours, ou tous les deux jours, une légère mouillure aux meules. Dans les temps froids, on ne récolte que tous les quatre, cinq, six et même huit jours; et l'on a soin d'augmenter l'épaisseur des couvertures à proportion de ce froid.

Toute la vigilance d'un jardinier est nécessaire contre les variations fréquentes et subites de l'atmosphère. Aura-t-il différé de quelques heures d'augmenter les couvertures des meules, le froid pénètre et le principe de reproduction

Digitized by Google

est détruit. L'air devient tout à coup tempéré, ne décharge-t-il pas assez promptement ses couvertures, la meule s'échauffe trop et tout périt... Le tonnerre parfois produit les mêmes résultats désastreux...

Pour éviter ces accidents, et surtout pour avoir des Champignons pendant les plus fortes gelées, beaucoup de jardiniers établissent leurs meules dans des caves. Elles s'y préparent comme en plein air, mais elles n'ont pas besoin de couverture, pourvu que cette cave ait peu de communication avec l'air extérieur. Un mois après, elles commencent à donner des Champignons. On les mouille légèrement après chaque récolte, c'est-à-dire tous les deux ou trois jours....

On a remarqué que le fumier des chevaux qui sont constamment au sec et mangent beaucoup d'avoine, est meilleur pour faire des couches à Champignons que celui de ceux qui mangent de l'herbe fraîche. »

Cette méthode n'est pas si simple, ni si infaillible pour le succès, qu'elle le paraît au premier abord. Pour réussir, il y a bien du travail et bien des précautions à prendre. La

Digitized by Google

préparation du fumier surtout exige de grands soins et un long temps, trois mois au moins; puis il faut l'employer au moment précis où la fermentation n'est ni trop faible, ni trop forte; enfin il est nécessaire d'opérer sur une assez grande quantité, autrement l'on est à peu près sûr de perdre son argent, son temps et sa peine. Il serait donc inutile de tenter de petits essais. C'est pourquoi nous conseillons aux personnes qui veulent s'en occuper uniquement pour les besoins de leur maison, l'ancienne méthode du vieux *Jardinier français*. Elle est un peu moins sûre, elle est aussi moins productive, c'est vrai; mais en retour la pratique est plus facile. Voici, quant à la substance, comme nous la trouvons décrite dans l'édition de 1675, à Paris.

Elle consiste à préparer dans un endroit abrité contre la violence des vents et de la pluie, une fosse que l'on remplit de crotin de cheval, de mulet ou d'âne, bien émietté et bien tassé, de manière à en faire une masse homogène de 20 à 25 cent. d'épaisseur, plutôt sèche que trop humide. Si l'on prend du fumier, il faut en sortir toute la paille et surtout le foin qui

Digitized by Google

s'oppose à la production des Champignons, le mettre à tas, le mouiller, le remanier, et le remettre à tas deux fois à huit ou dix jours d'intervalle, puis le disposer en couche dans sa fosse. On recouvre cette couche de quatre doigts de terreau ou de menu fumier. On la laisse fermenter, et, quand elle a jeté sa plus grande chaleur, on la garnit d'épluchures de Champignons si l'on en a, sinon, on l'arrose avec l'eau qui a servi à laver les Champignons pour les faire cuire, et, fort peu de temps après, il commence à en pousser de très-bons (1). Si l'on a soin de renouveler de temps à autre les mêmes arrosages, la même couche peut donner des Champignons plusieurs années de suite. On a remarqué que de simples couches de melons arrosées pareillement avec ces lavures, en donnaient aussi. Dans l'un et l'autre cas, on doit prendre soin de couvrir sa couche avec de la paille ou du long fumier, quoique le *Jardinier français* ne le dise pas.

Ce double procédé de culture pour les Cham-

(1) Au reste, de pareilles couches n'en produisent jamais que de bons, et l'on peut toujours manger sans aucune appréhension tous ceux qui y poussent.

Digitized by Google

pignons, s'appelle *Méthode française*, par opposition à celle que suivent les Anglais, et qui est un peu différente. Ils prennent du crotin de cheval, de mulet, ou mieux d'âne, sans aucun mélange de litière ; ils émiettent ce fumier à la main avec un soin minutieux ; puis ils le disposent en petits tas de 2 cent. d'épaisseur au plus, pour le faire fermenter. Au bout de quelques jours, une dizaine, si la température est douce, une quinzaine, si elle est froide, ils jugent cette première fermentation suffisante et ils forment leur couche dans un lieu bien abrité ; ils la tassent modérément et lui donnent 10 à 12 cent. d'épaisseur. S'étant procuré de bons blancs de Champignons, ils en insèrent de petits carrés de distance en distance et à peu près à moitié profondeur, ayant soin de refermer exactement les trous. Ils couvrent ensuite le tout d'une couche légère de terreau sec et bien émietté. Enfin, si leur couche est dans un lieu exposé à la lumière, ils l'en défendent par une chemise de paille longue et propre, qu'ils soulèvent de temps à autre avec précaution, simplement pour en surveiller la marche, ou pour en récolter les produits. Quelquefois ils

Digitized by Google

la forment immédiatement avec le fumier non fermenté; alors ils lui donnent 20 à 25 cent. d'épaisseur, l'arrosent modérément, et la piétinent pour la réduire de moitié; dix ou quinze jours après, ils y mettent le blanc. Ces couches produisent au bout d'un temps plus ou moins long, comme aussi plus ou moins abondamment, selon que la température dont elles jouissent est plus ou moins douce. Ils les établissent partout, en plein air, sous les hangars, dans les celliers, dans les caves, et même dans les cuisines, sur la terre, ou sur de larges rayons superposés comme ceux d'une bibliothèque, ou enfin dans des tiroirs fermés.

Les Belges suivent à peu près cette même méthode; cependant voici quelques changements qu'ils y apportent. Ils prennent de la bouse de vache, au lieu de crotin, la font complètement sécher à l'air libre, puis la pulvérisent avec soin. Ils forment une couche de cette poussière, l'arrosent avec de l'eau nitreuse qui contient dix grammes de sel de nitre par litre d'eau. Sur cette première couche, ils en mettent une seconde qu'ils arrosent de même; sur celle-ci, une troisième, et ainsi de suite

Digitized by Google

jusqu'à ce que l'ensemble ait 15 c. de haut, que l'on réduit à 10, par le piétinement. Alors ils déposent le blanc non pas par petits morceaux, mais par plaques minces qui recouvrent leur couche. Ils étendent dessus un mélange de bonne terre et de bouse de vache bien pulvérisée, d'une épaisseur de 5 à 6 cent. Enfin, ils tamisent sur ce mélange 2 à 3 cent. de terre en poussière. La récolte commence sûrement un ou deux mois après, et se prolonge très-longtemps, pourvu qu'on ait soin d'arroser modérément de temps à autre avec de l'eau nitreuse préparée comme nous l'avons dit ci-dessus.

Mousseron.

Le Mousseron se cultive comme la masse des végétaux. Quand on en trouve à l'état sauvage, on les arrache, puis on les transplante dans le lieu où l'on désire les faire croître. Seulement, ici comme toujours, il y a des précautions à prendre ; d'abord pour les arracher, on fait en sorte de ne pas blesser leurs filaments ; c'est pourquoi on taille tout autour des mottes de terre assez grandes, qu'on soulève et qu'on

Digitized by Google

emporte avec précaution ; ensuite on dépose ces mottes dans un terrain préparé à l'avance et analogue autant que possible à celui d'où elles ont été tirées ; enfin l'on facilite le développement du mycélium par de légers arrosages.

Bolet comestible.

Pour le propager, on en choisit qui soient parvenus à tout leur développement ; on les fait bouillir dans l'eau pendant un quart d'heure environ. Lorsque cette eau est refroidie, on en arrose largement la terre nettoyée et un peu ratissée dans un endroit convenablement ombragé. Le succès est pour ainsi dire infaillible. Ce procédé, emprunté aux habitants des Landes qui en font grand usage, est assurément tout ce qu'on peut trouver de plus simple et de plus facile pour la pratique. Peut-être cependant pourrait-on le rendre plus avantageux encore en remplaçant l'ébullition par une macération à froid ? car on le voit, tout le but de cette opération est de séparer la graine de la plante ; or, il nous semble qu'en prolongeant son séjour dans l'eau, on devrait y arriver tout aussi sûre-

Digitized by Google

ment que par la chaleur. On cultive exactement de la même manière, le Bolet bronzé, le Palomet, etc.

Agaric atténué.

Cet excellent Champignon croît à l'automne, mais il est dangereux de se tromper en le cueillant. Si donc vous le voulez multiplier pour le manger en pleine sécurité, prenez du peuplier fraîchement coupé, sciez-le par rondelles de 3 à 4 cent. d'épaisseur, frottez un côté de ces rondelles avec les lames broyées de votre Agaric parvenu à sa maturité. Ensuite, au printemps, enterrez vos rondelles, mettant en dessus la surface frottée, dans un endroit frais et bien aéré. Recouvrez-les de quelques centimètres de terre. Dès lors, vous n'avez plus à vous en occuper, si ce n'est pour empêcher d'y croître les mauvaises herbes, et pour y maintenir la fraîcheur par de légers arrosages pendant les grandes chaleurs de l'été. Les Champignons y pousseront dès le commencement de l'automne jusqu'à la fin, et vous en récolterez en grande abondance.

Digitized by Google

C'est, dit-on, la méthode que les Chinois ont employée de toute antiquité et emploient encore de nos jours, pour se procurer de bons Champignons, non-seulement de cette espèce, mais encore de beaucoup d'autres. Pourquoi ne les imiterions-nous point? Pourquoi ne sèmerions-nous point sur le bois comme eux, ceux qui viennent sur le bois, et sur la terre, comme les habitants des Landes, ceux qui viennent sur la terre. Pourquoi aussi ne planterions-nous point, à l'exemple des Nivernais, ceux qui, comme le Mousseron, préfèrent la plantation au semis? Espérons que nous nous y mettrons peu à peu, et qu'en cultivant les bons Champignons, nous les multiplierons assez pour n'avoir pas besoin de les rechercher à l'état sauvage. Puissions-nous bientôt atteindre cet utile but! Combien d'accidents de moins n'aurions-nous pas à déplorer chaque année!

Récolte.

La récolte des Champignons exige toujours de grandes précautions, surtout quand on les prend à l'état sauvage; car il arrive, assez

Digitized by Google

souvent, que dans un même lieu croissent ensemble des espèces à peu près semblables et de propriétés tout opposées. Elle doit donc être faite par une personne qui les connaisse parfaitement, et qui les examine les uns après les autres avec une soigneuse attention. Qui pourrait dire tous les accidents causés par l'imprudence sur ce point ? Tenez-vous donc sur vos gardes pour ne pas en augmenter le nombre, vous souvenant toujours qu'il vaut mieux pécher par excès que par défaut de précaution, quand l'enjeu est notre vie, ou du moins notre santé.

Bien distinguer les espèces de Champignons que l'on cueille, c'est beaucoup ; mais cela ne suffit pas ; il faut encore en examiner l'âge. Il en est qui sont très-bons dans un âge et très-mauvais dans un autre. Règle générale : défiez-vous de tous ceux qui ont vieilli, fussent-ils de l'espèce la meilleure, la plus inoffensive et la plus sûre. Laissez-les sur place, vous y aurez double bénéfice : celui d'abord de ne point compromettre votre existence, et ensuite celui de semer pour l'avenir. Au contraire, sans négliger toutefois ceux d'un âge mûr, récoltez

Digitized by Google

de préférence ceux qui vous offrent la fraîcheur de la jeunesse, quand bien même ils seraient encore éloignés d'atteindre leur complet développement. Quelquefois peut-être y trouverez-vous un peu moins de saveur ; mais en retour, il y aura toujours plus entière sécurité.

Un temps sec et le milieu du jour, voilà les circonstances les plus favorables pour faire cette cueillette. Cependant il ne faudrait pas que la température fût trop brûlante, car alors ils auraient perdu une partie de leur parfum. Si l'on doit les manger de suite, mieux vaudrait peut-être qu'ils retinssent encore les dernières traces de la rosée ou de l'humidité ; mais si l'on désire les conserver, qu'ils soient avant tout complètement secs.

Quant à la manière de les cueillir, le mode le plus simple, et sans doute aussi le plus avantageux, serait de les couper ou de les casser plus ou moins haut, selon la plus ou moins grande valeur comestible du pédoncule. On peut cependant les arracher, mais il faut avoir soin de ne pas laisser tomber de terre entre leurs lames qu'il serait difficile d'approprier, et principalement de ne pas déranger le mycé-

Digitized by Google

lium, autrement on nuirait au produit ultérieur. Les Champignonistes le savent très-bien : aussi n'arrachent-ils point les Champignons de force ; mais ils les tordent légèrement et peu à peu, de manière à les détacher sans troubler en rien l'économie de la plante. Ils poussent même la précaution jusqu'à recouvrir de terre la blessure nécessaire qu'ils lui ont faite, afin qu'elle se cicatrise mieux et plus vite.

Caractères généraux des bons et des mauvais Champignons.

Il est des auteurs qui établissent des principes généraux pour distinguer les bons Champignons des mauvais. Il faut bien se garder de les croire sur parole ; car sûrement on en serait victime un jour ou l'autre. Nous avons vérifié nous-mêmes un certain nombre de leurs principes, et toujours nous leur avons trouvé d'importantes exceptions. Aussi croyons-nous qu'il n'en existe pas qui soient absolus ; et qu'il faut n'en user qu'avec une excessive prudence. Cependant, comme on peut une fois ou l'autre

Digitized by Google

en tirer avantage, en voici quelques-uns de ceux que l'on donne le plus communément.

Une *odeur* agréable et douce, soit de musc, d'anis, de rose, d'amande amère, ou de farine récente; une *saveur* de noisette, ni fade, ni acerbe, ni astringente; une *organisation* simple qui plaît à l'œil; une *surface* unie, sèche et régulière; une *consistance* ferme, charnue, celluleuse et non fibreuse; une *couleur* tranchée, blanche, rosée, vineuse ou violacée; une *chair* intérieure ne changeant point au contact de l'air quand on la coupe, ni quand on la froisse: voilà les signes des bons Champignons. Ajoutez-y toutefois que presque toujours ils sont entamés par les animaux, et que le temps les dessèche, mais ne les altère aucunement; enfin, qu'ils ne font pas tourner le lait, et que si l'on fait bouillir avec eux un ognon blanc ou une pièce d'argenterie, l'un et l'autre conservent intacte leur blancheur habituelle.

Au contraire, une *odeur* herbacée, fade, vireuse, très-prononcée, désagréable, rappelant celle du soufre, de la terre humide, ou de la térébenthine; une *saveur* astringente, styptique, nauséeuse, acerbe ou fade; une *organisation*

Digitized by Google

composée, difforme et repoussante ; une *consistance* molle, aqueuse, compacte, fibreuse ou grenue ; une *surface* sale, humide, gluante ou visqueuse ; une *couleur* terne, livide, rouge, sanguine ; une *chair* intérieure changeant à l'air quand on les coupe, les froisse, ou les casse : voilà les signes des Champignons vénéneux. Ajoutez-y encore que les animaux les entament rarement, que le temps les corrompt au lieu de les dessécher, de plus qu'en cuisant, ils font tourner le lait, ils ternissent la blancheur d'un ognon blanc ou d'une pièce d'argenterie. Toutefois, nous ne pouvons nous empêcher de répéter en finissant : ne vous fiez pas trop à ces signes ; car ils ne sont rien moins qu'absolus, nous les avons éprouvés, et souvent ils se sont trouvés en défaut.

Utilité des Champignons.

Les propriétés et les usages des Champignons sont très-variés. On les emploie dans les arts, dans la médecine et surtout dans l'économie domestique. Ceux qui sont d'une consistance sèche, coriace ou subéreuse, n'ont guère d'autre utilité que d'alimenter le feu comme

Digitized by Google

le bois qui les porte ordinairement. Quelques espèces cependant sont utilisées par les arts, comme l'Amadouvier ou Bolet ongulé, qui fournit l'amadou, trop souvent employé pour n'être point connu de tout le monde. Quant à ceux d'une consistance moins ferme, membraneuse, charnue ou fibreuse, ils donnent un excellent engrais qui peut rivaliser avec le meilleur fumier, si l'on prend soin de les enfouir légèrement dans la terre. Toutefois, un très-grand nombre passent inaperçus, soit parce que généralement ils ne multiplient point assez pour qu'on s'en occupe, soit parce que leur volume est trop peu considérable pour attirer l'attention. Quelques-uns sont de précieux médicaments très-employés autrefois, mais un peu négligés par la médecine de nos jours, qui, sans doute, leur a trouvé des succédanés plus avantageux. Beaucoup sont des poisons excessivement dangereux : ce n'est pas que leur action soit plus prompte ou plus délétère que celle des autres toxiques ; non, au contraire, ils agissent en général moins vite sur nos organes, mais c'est là précisément cette lenteur d'action qui nous les rend plus pernicieux. En effet, on

Digitized by Google

les prend sans le savoir, ni le sentir, et l'on reconnaît son erreur seulement alors qu'il est déjà bien tard pour la réparer et recourir aux remèdes.

En revanche, une foule d'autres sont justement recherchés comme substance alimentaire tant pour les hommes que pour les animaux. Dans certains pays, en Russie et en Pologne principalement, ils offrent, pendant plusieurs mois de l'année, une ressource non moins abondante que précieuse. Sans eux la partie pauvre aurait grand'peine à se procurer le vivre nécessaire. Il ne faudrait pas croire, toutefois, que le besoin est le seul mobile qui pousse les hommes à se nourrir de cette plante dangereuse. Loin de là, ce sont ses qualités propres qui, avant tout, la font rechercher. Elle est douée d'un parfum si délicat, et d'une saveur si attrayante, qu'elle a toujours fait les délices des gastronomes, et qu'il n'est peut-être pas un mets parmi les plus fins et les plus estimés dans l'art culinaire, qui ne lui doive une partie de son mérite.

Outre cet avantage incontestable et incontesté, elle possède encore celui d'être alimen-

Digitized by Google

taire à un degré rare. Sous ce rapport, elle laisse loin derrière elle tous les autres végétaux, pour s'élever presque au niveau des substances animales. On a nié ce fait; on est allé même jusqu'à prétendre qu'elle ne fournissait au chyle aucun élément nutritif. Mais à quel degré d'aberration ne saurait descendre l'esprit humain quand une fois il s'est engagé dans le paradoxe? Il faut n'avoir jamais goûté de Champignons pour parler de la sorte. Nous qui en avons mangé beaucoup et de beaucoup d'espèces, nous pouvons certifier qu'à chaque fois nous prenions soin d'en manger peu et que toujours nous nous en sommes trouvés parfaitement nourris. C'est au point que nous serions portés à croire, si nous en jugions par nous-mêmes, qu'ils sont trop nourrissants, qu'avec eux il faut se tenir en garde contre son appétit, et que les symptômes d'indigestion qu'ils occasionnent parfois, sont dus plutôt à l'intempérance de la personne qu'à la mauvaise qualité de la nourriture. Au reste, ces idées que nous émettons sur les propriétés alimentaires des Champignons, ne nous sont point personnelles. Bien d'autres les ont énoncées avant nous; ils

Digitized by Google

ont fait plus même, ils les ont vérifiées par des expériences réitérées et concluantes.

Pour n'en citer qu'un seul, le docteur Letellier, à diverses reprises, s'est nourri exclusivement pendant trente-six heures de 300 grammes de Champignons, assaisonnés seulement d'un peu de sel, et arrosés d'un ou deux verres d'eau fraîche. Il ne prenait absolument rien autre chose, ni solide, ni liquide ; cependant il se trouvait abondamment nourri ; car il vaquait à ses occupations ordinaires sans plus de fatigue que de coutume. Il n'éprouvait même rien de ce qui révèle les premiers symptômes de la faim, comme les bâillements, les faiblesses ou tiraillements d'estomac. Or, quelle autre substance, même animale, prise en si petite quantité, aurait pu le sustenter si longtemps et si parfaitement ? Il faut donc que la valeur nutritive des Champignons soit bien grande ! C'est pour cela que nous conseillons aux personnes qui en mangent, de le faire toujours modérément.

Préparation.

Les Champignons se mangent crus, ou apprê-

Digitized by Google

tés seuls, ou associés à d'autres aliments. Pour être mangés crus, cela se conçoit assez, il suffit qu'ils soient propres ; de même aussi peut-on leur adjoindre un léger condiment, quelques grains de sel par exemple, ou quelque plante aromatique comme l'hysope, le persil, le fenouil, etc. Si l'on veut les faire cuire, après les avoir épluchés et appropriés, on les graisse de beurre frais, puis on les met sur le gril avec un peu de sel. C'est ainsi que les mange le peuple, et il les trouve excellents : cela doit être ; car il savoure leur parfum sans mélange.

Quant aux mille autres manières, inventées par l'art culinaire pour les servir sur la table des gourmets, on ne s'attend pas sans doute à en trouver ici l'exposé. Nous n'avons ni le temps, ni le goût, ni la volonté de faire un livre de cuisine. Toutefois, nous observerons que pour les éplucher, on les pèle, s'il y a possibilité ; on enlève toujours le foin des Bolets, et quelquefois les lames des Agarics ; enfin l'on retranche tout le pédoncule, à moins qu'il ne soit charnu, auquel cas l'on conserve la partie haute. Pour les approprier, on les passe à l'eau chaude ; mais il en est certains,

Digitized by Google

les Morilles surtout, qui perdent beaucoup de leur parfum en subissant cette opération. Aussi les vrais amateurs les essuient-ils avec soin, mais ils ne les lavent jamais.

On les donne en pâture aux animaux, à la manière des pommes de terre, crus ou cuits, indifféremment, selon les circonstances.

Conservation.

Les gastronomes estimaient trop les Champignons pour se contenter d'en voir figurer sur leurs tables aux seuls instants de leur courte apparition. Comment se résoudre, après en avoir goûté, à rester si longtemps privés de ce mets délicieux ? Le génie de l'homme, comme toujours en quelque sorte, est venu suppléer à la nature pour perpétuer leur jouissance à ce sujet. Au nombre des moyens qu'il emploie dans ce but, nous citerons la culture de cette plante savoureuse, sa dessication, son immersion dans un corps gras, sa réduction en poudre et sa conversion en liquide.

Nous avons déjà longuement parlé de sa culture, et nous avons dit alors comment on pouvait la faire croître pour en avoir pendant

Digitized by Google

tout le cours de l'année. Nous n'avons pas à y revenir.

La dessication est un moyen plus général, plus simple et moins dispendieux pour arriver au même but. Voici comment elle se pratique : vous récoltez vos Champignons, comme à l'ordinaire, par un temps sec, dès que les dernières traces de la rosée ont disparu. Qu'ils soient plutôt au-dessous qu'au-dessus de l'âge mûr : outre qu'ils auront plus de parfum, ils offriront aussi plus de sécurité ; car en vieillissant, ils deviennent tous plus ou moins indigestes. Vous les épluchez et les appropriez de la même manière que si vous vouliez les apprêter pour les manger de suite. S'ils sont volumineux, vous les coupez par morceaux, afin que la dessication s'opère mieux et plus promptement ; puis vous les blanchissez en les plongeant deux ou trois minutes dans l'eau bouillante. Gardez-vous bien d'y mettre du sel, quoique M. Roques le conseille ; car dans la suite, ce sel absorberait l'humidité de l'atmosphère et ferait gâter vos Champignons. Quand ils ont bouilli quelques minutes, on les retire de l'eau, on les égoutte soigneusement, puis on les enfile

Digitized by Google

comme des grains de chapelet, sans qu'ils se touchent les uns les autres, et l'on tend ces fils à l'ombre, au grand air, ou dans un appartement bien aéré. On pourrait cependant les dessécher sans les passer à l'eau bouillante; ce serait même préférable pour conserver mieux leur saveur et leur parfum. Si l'on craint que la dessication ne soit point assez complète, il sera prudent de les mettre une fois ou deux dans un four, après que le pain en a été retiré.

Quoiqu'ils soient parfaitement desséchés, tout n'est pas fini : pour assurer leur conservation, il faut bien les défendre contre la poussière et l'humidité. C'est pourquoi on les enferme dans des sacs de papier, ou dans des vases parfaitement clos, et on les dépose en lieux secs autant que possible. Ainsi traités, on peut les garder aisément d'une année à l'autre. Lorsqu'on veut s'en servir, on les met tremper à l'eau chaude une heure environ, ou même moins si l'on est pressé, puis on les emploie comme s'ils étaient frais. Ils conservent plus ou moins, suivant les espèces, leur parfum savoureux. Celui qui en conserve le plus serait peut-

Digitized by Google

être la Morille, et le moins le Champignon de couches.

Pour l'immersion dans un corps gras, après les avoir sortis de l'eau bouillante et bien égouttés, on les empile dans un bocal ou dans un pot de faïence que l'on remplit ensuite d'huile d'olive ou de beurre fondu plutôt tiède que chaud. On ferme exactement le vase, on le recouvre de parchemin pour mieux intercepter tout contact de l'air, puis on le dépose en lieu frais. Ce procédé dispendieux est celui qui convient le mieux à la conservation des Morilles.

Réduire les Champignons en poudre est encore un excellent moyen de les conserver d'une année à l'autre et même plusieurs années. On l'emploie de préférence pour les Ceps et les Morilles. Après les avoir préparés et parfaitement desséchés au four, comme nous l'avons déjà dit, on les râpe ou mieux on les pile dans un mortier pendant qu'ils sont encore chauds; on passe cette poudre à travers un tamis, puis on la dépose dans un bocal que l'on conserve bien fermé à l'abri de toute humidité. On pourrait sans grand inconvénient ne point la

Digitized by Google

tamiser. On l'emploie comme de la farine, en la délayant dans sa sauce ; une cuillerée suffit ordinairement pour parfumer un plat moyen.

Le mélange de la poudre de Morilles, d'Oronges et de Champignons de couches à poids égal avec un dixième de truffes, donne aux ragoûts une saveur inappréciable.

Enfin, on conserve les Champignons par leur réduction en liquide. Pour cela, après les avoir bien épluchés, on les coupe en tranches très-minces, on les dispose couches par couches au fond d'une terrine, en saupoudrant de sel fin chaque couche, avant d'établir la suivante. Sur la dernière on étend du brou de noix frais coupé en morceaux, environ deux cuillerées par livre de Champignons. Ensuite on couvre la terrine, on la dépose dans un lieu frais, et quatre à cinq jours après on la visite. Les Champignons doivent être fondus ; s'ils ne l'étaient point assez, il faudrait attendre encore ; puis passer le tout dans un linge neuf que l'on tord fortement pour en exprimer le jus. On fait réduire ce jus de moitié par la chaleur ; quand il est à ce point, on y ajoute du poivre, une feuille de laurier et une demi-

Digitized by Google

livre de gelée de veau ou de jus de rôti dégraissé, par livre de Champignons. Alors, on amène le tout à la consistance de gelée, et après en avoir retiré la feuille de laurier, on le verse dans un vase de faïence que l'on bouche exactement, et que l'on conserve en lieu frais, pour s'en servir au besoin.

Mauvais effets des Champignons.

Jusqu'ici nous avons parlé beaucoup des excellentes propriétés des Champignons, il est temps de tourner la médaille pour en examiner le revers. Si cette plante est très-savoureuse, il faut avouer qu'elle n'est pas moins dangereuse. Aurait-elle été sûrement reconnue pour comestible, il ne serait pas étonnant qu'elle nous causât encore des malaises d'estomac ou d'entrailles, peut-être même de graves indigestions. Pour qu'il en fût ainsi, il suffirait qu'elle eût vieilli un peu trop, ou qu'on eût oublié de n'en manger que modérément. Il en est d'elle en effet comme de toutes les substances fortement nourrissantes : il faut à l'estomac, pour les digérer, un travail plus pénible ; s'il s'en trouve surchargé, il souffre, il fonc-

Digitized by Google

tionne mal, ou même il se décharge : voilà sans doute ce qui a donné cours au dicton si connu, tout à la fois et si faux : *Les meilleurs des Champignons ne valent rien.*

Passe pour une indigestion ! Mais si l'ignorance ou l'imprudence vous a fait faire un choix malheureux, la chose est bien pire : vous avez pris un poison, et un poison parfois inévitablement mortel. Il n'est personne qui ne connaisse ce funeste effet des Champignons vénéneux. Ce que l'on ne sait pas aussi bien, ce qu'il serait pourtant fort utile de savoir, c'est leur manière d'agir sur notre organisation, afin que chacun, le cas échéant, pût en reconnaître les premières impressions et se hâter de recourir aux remèdes. Il est vrai que leur action est un peu différente suivant les espèces. Toutefois, à part la fausse Oronge qui est un narcotique puissant, on peut dire qu'en général ils agissent comme pénétrants caustiques, ou comme éponges indigestibles, ou enfin comme violents émétiques. Quoi qu'il en soit, les symptômes qui se manifestent dans ces divers cas, peuvent se réduire aux suivants :

On ne s'aperçoit de rien d'abord ; mais six

Digitized by Google

ou huit heures après avoir mangé, quelquefois beaucoup plus, on éprouve un sentiment d'oppression, comme cela arrive plus ou moins pour toute digestion laborieuse et mauvaise; une tension de l'estomac ou du bas-ventre avec chaleur et douleurs internes; de l'anxiété, des nausées, et de violents efforts de vomir qu'il faut se hâter, en toute hypotèse, de seconder et même de provoquer, s'ils n'arrivent point assez tôt. Viennent ensuite les tranchées, les évacuations alvines, la cardialgie, la soif ardente, la dyssenterie, l'altération de la face, les convulsions, les défaillances, le délire, la dilatation de la pupille, la stupeur, le hoquet, les sueurs froides, la gangrène et la mort.

Quelquefois peu d'heures suffisent pour que le malheureux passe du premier au dernier de ces accidents; d'autres fois ce sera l'affaire de quatre à cinq jours. De même aussi peut-il arriver qu'au lieu de les éprouver tous successivement, comme nous les avons signalés, il n'éprouve que certains des principaux. En tous cas, s'il a attendu, pour y porter remède, jusqu'au moment où les évacuations se sont

Digitized by Google

opérées naturellement, il est rare qu'il ne succombe point victime de son imprudente apathie.

Remèdes contre l'empoisonnement par les Champignons.

Lorsqu'on a mangé des Champignons, même d'espèces parfaitement connues, si l'on éprouve quelque malaise, quelque pesanteur d'estomac, il faut se hâter de provoquer les vomissements. Peut-être sont-ce des symptômes de simple indigestion et non d'empoisonnement. Mais ne vaut-il pas mieux rejeter de son estomac un aliment inoffensif que de s'exposer à y retenir un poison mortel? d'autant plus que si l'on attend des signes précis et positifs d'empoisonnement, la mort sera presque inévitable.

Le meilleur vomitif que vous pourrez employer, sera le premier que vous aurez sous la main, en attendant qu'il soit possible de vous en procurer un plus actif, si celui-ci ne l'était point assez. Voici du reste ceux auxquels il vous sera facile de recourir au besoin.

Plonger les doigts dans l'arrière-bouche, toucher le fond de la gorge avec les barbes

Digitized by Google

d'une plume sèche ou imprégnée d'huile, boire de l'eau tiède pure ou mélangée d'un peu d'huile, prendre dans un verre d'eau 15 à 20 centigrammes d'émétique, ou bien 75 centigrammes de sulfate de zinc. Si le sommeil survient et domine le malade, on le combat par une potion d'acétate d'ammoniaque. Après les vomissements, on continue de boire, de demi-heure en demi-heure, de l'eau tiède dans laquelle on a mis seulement le quart d'émétique de ce que contenait la première.

Comme il serait possible qu'un commencement de digestion eût déjà fait passer certaines parties des Champignons dans les intestins, afin de les évacuer, on fera prendre de l'huile de ricin, ou de l'eau de sedlitz ou quelque autre bon purgatif. En même temps on administrera des lavements aussi purgatifs avec de l'eau de savon ou mieux avec une décoction de tabac.

Lorsque l'estomac et les intestins sont parfaitement nettoyés, lorsqu'il ne sort plus rien qui offre traces de Champignons, on emploie les adoucissants pour combattre l'irritation qui s'est produite. Ainsi, l'on donne en tisane de l'eau de gomme, de graine de lin, ou de racine

Digitized by Google

de guimauve. On fait prendre un bain; on applique des cataplasmes émollients sur les points douloureux; on pose même des sangsues quand l'inflammation paraît trop grande. Si la tête est prise, on a recours aux révulsifs comme les sinapismes et les vésicatoires aux jambes. Enfin, lorsque les accidents seront dissipés, le lait devra être employé comme remède, puis comme premier aliment. On fera bien d'en user même pendant toute la convalescence.

En tous cas, il faut se garder avec grand soin de faire prendre, au début d'un empoisonnement, aucun liquide digestif de quelque nature qu'il soit; car ce ne serait que rendre le poison plus subtil, et lui faciliter sa transmission dans nos organes pour nous donner la mort plus infailliblement. Donc point de vinaigre, point d'eau salée, point de liqueur spiritueuse, ni rien qui ait la propriété d'agir directement sur les Champignons pour les rendre plus digestibles.

S'il fallait en croire nos voisins d'outre-Manche, nous n'aurions plus à craindre d'être mortellement empoisonnés par les Champi-

Digitized by Google

gnons. Le journal la *Science pour tous*, 23 mai 1863, page 208, nous apprend qu'ils se glorifient d'avoir découvert un remède infaillible contre le poison de ce délicieux végétal. Rien de plus simple que ce précieux antidote! Il consiste *à faire manger aux personnes empoisonnées une grande quantité de sucre raffiné; et si le cas est désespéré, à ouvrir une veine pour y injecter de l'eau sucrée.* Combien ne serait-il pas à désirer que ce remède fût aussi sûr et aussi infaillible qu'il est facile et agréable! Les Anglais l'affirment; mais il est de leur invention, peut-on bien les croire sur parole? Leur renommée douteuse, en fait de bonne foi, ne nous autorise-t-elle point à la défiance? Ne croyons donc point aveuglément à l'efficacité de leur doux antidote. Cependant, au besoin, ne négligeons pas d'en faire l'essai.

Moyens de rendre inoffensifs les Champignons vénéneux.

Quoi qu'il en soit de la découverte anglaise, nous ne sommes plus condamnés à nous asseoir pour ainsi dire sous l'épée de Damoclès chaque fois que nous voulons manger des Champignons.

Digitized by Google

Nous pouvons, si bon nous semble, nous affranchir de cette incertitude, toujours cruellement poignante, de savoir si c'est un poison ou non que nous portons à notre bouche, et nous en nourrir comme de tout autre aliment avec la sécurité la plus entière. Il suffit pour cela de leur faire subir à l'avance une légère préparation.

Dès l'année 1793, Paulet avait signalé, dans son *Traité des Champignons*, ce moyen de les rendre inoffensifs. Diverses expériences, tentées sur les animaux, lui avaient bien réussi. Plus tard, MM. Pouchet, Letellier et Roques multiplièrent ces expériences toujours avec le même succès. Toutefois n'opérant que sur l'animal, que pouvaient-ils en conclure d'absolu pour l'homme ? Rien assurément. En effet, quelque grande ressemblance d'organisation qu'il y ait entre eux, qui oserait en soutenir l'identité complète ? qui pourrait affirmer qu'il n'est rien de bon ou de nuisible à l'un qui ne le soit à l'autre au même degré ?

Il était donc fortement à présumer que l'homme pouvait rendre inoffensifs les Champignons vénéneux ; mais il n'y avait point

Digitized by Google

encore cette certitude absolue si nécessaire en pareil cas, lorsque M. F. Gérard, poussé d'un noble dévouement pour la science et l'utilité publique, résolut, en 1850, de tenter sur lui-même une expérience si dangereuse. Voici comment il procéda, en homme de science, d'intelligence à la fois et de prudence.

Il étudia d'abord le principe toxique des divers Champignons. Il découvrit dans les Amanites, un principe narcotique et stupéfiant dont l'action se concentre en particulier sur le système cérébro-spinal, dans les autres Agarics, ainsi que dans les Bolets, un principe âcre et brûlant qui agit spécialement sur les organes digestifs. Le poison découvert et connu, restait à trouver un moyen facile de l'annihiler, ou du moins de le séparer de la partie alimentaire. M. Gérard, profitant des travaux de ses devanciers, n'a pas été moins heureux sur ce point que sur le premier. Son procédé, à la portée du pauvre comme du riche, de l'ignorant comme du savant, est aussi facile, aussi simple que possible. Il consiste uniquement à faire bouillir dans l'eau les Champignons âcres et

Digitized by Google

brûlants ; parce que leur principe toxique est très-soluble dans ce liquide. Quant aux Champignons narcotiques, il faut au préalable les faire macérer deux heures au moins dans une eau salée ou acidulée par le vinaigre.

Au reste, voici en propres termes comment M. Gérard lui-même formule son procédé de rendre inoffensifs tous les Champignons vénéneux :

« Pour chaque 500 grammes de Champignons « coupés en morceaux d'assez médiocre gran- « deur, il faut un litre d'eau acidulée par deux « ou trois cuillerées de vinaigre, ou deux cuil- « lerées de sel gris. Dans le cas où l'on n'aurait « que de l'eau à sa disposition, il faut la renou- « veler une ou deux fois. On laisse les Cham- « pignons macérer dans le liquide pendant deux « heures entières, puis on les lave à grande « eau. Ils sont alors mis dans de l'eau froide « qu'on porte à l'ébullition, et après un quart « d'heure ou une demi-heure, on les retire, « on les lave, on les essuie et on les apprête « soit comme un mets spécial, et ils comportent « les mêmes assaisonnements que les autres, « soit comme condiment. »

Digitized by Google

Avant de publier sa précieuse découverte, M. Gérard a voulu en constater parfaitement l'infaillibilité. Dans ce but, pendant un mois, il a consommé dans sa maison plus de 150 livres de Champignons vénéneux, comme la fausse Oronge, l'Amanite bulbeuse, l'Amanite vénéneuse, l'Agaric émétique, l'Agaric sanguin, le Bolet à tubes rouges et le Bolet à tubes jaunes. Il mangeait d'abord seul, puis il s'associa successivement les divers membres de sa famille au nombre de douze personnes. Sortant du foyer domestique, il renouvela ses expériences devant qui voulut en être témoin, notamment devant une commission nommée par le Préfet de police, qui termina son rapport en disant *qu'il est possible de rendre inoffensifs les Champignons les plus dangereux.*

Le comité de salubrité publique s'émut à son tour du mémoire remarquable que M. Gérard lui avait adressé sur ce sujet, en 1851, et nomma une commission pour constater les faits qu'il y énonçait. MM. Flandin, Beaude et Cadet-Gassicourt, membres de cette commission, goûtèrent eux-mêmes le mets périlleux, tout composé de fausses Oronges. Satisfaits de cette

Digitized by Google

expérience, ils demandèrent à recommencer, mais avec l'Amanite vénéneuse. Le succès fut pareil; alors ils n'hésitèrent plus à déclarer *qu'on peut rendre inoffensifs tous les Champignons vénéneux.*

Cependant ils ne jugèrent point à propos de publier la découverte de M. Gérard, dans la crainte, disent-ils, *qu'appliquée par l'étourderie ou l'inintelligence du grand nombre, elle ne devienne plus nuisible que profitable.* Est-il donc si difficile de mettre des Champignons dans une eau salée ou vinaigrée et de les laver ensuite? Nous ne voyons pas franchement quelle étourderie, ni quelle inintelligence pourrait rendre cette découverte plus nuisible que profitable. Nous la croyons, au contraire, très-propre à prévenir ces trop nombreux accidents qui se renouvellent chaque année. C'est pourquoi nous nous faisons un devoir de contribuer à sa publicité selon la petite mesure de notre sphère d'action.

Au reste, nous n'avons pas l'initiative de cette publicité. Elle revient tout entière au *Moniteur scientifique*, qui, le premier, en 1861, publia le remarquable mémoire de M. Gérard au comité de salubrité publique, dont nous

Digitized by Google

avons parlé. Après lui, divers autres journaux, entre autres la *Gazette des Hôpitaux* (11 avril 1861), et la *Science pour tous* (6 juin 1861), payèrent, au savant courageux qui s'était dévoué pour la science et l'utilité générale, le tribut d'éloges qu'il méritait.

Donc, grâces à M. Gérard, nous savons maintenant qu'on peut rendre inoffensifs tous les Champignons vénéneux; par suite, que tous, convenablement préparés, sont comestibles. Nous devons dire, toutefois, que nous n'en avons point fait nous-même l'utile expérience sur les espèces les plus dangereuses.

Digitized by Google

TRAITÉ
DES CHAMPIGNONS

PREMIÈRE PARTIE
Étude générale sur les Champignons.

CHAPITRE Ier.
ANALYSE DES GENRES. *

1 { Champignons filamenteux ** 2
  { Champignons non filamenteux 4

2 { Filaments distincts, mais couchés et réunis en plaque charnue, glabre et molle. — *Egérite* (1).
  { Filaments isolés ou formant plaque velue, non charnue..... 3

* Si peu que l'on ait étudié la botanique, on ne sera point embarrassé pour se servir de nos clefs; car on en trouve de pareilles dans presque tous les ouvrages sur ce sujet. Mais comme il est très-possible que notre livre tombe entre les mains de personnes qui ne se sont jamais occupées de cette science, peut-être ne sera-t-il pas inutile d'expliquer ici comment, à l'aide de ces clefs, on parvient à découvrir le nom d'un Champignon que l'on ne connaissait aucunement. Voici donc la manière de procéder pour arriver à cette découverte :

D'un côté vous avez votre Champignon sous les yeux, de l'autre ouvrant votre livre ici à la clef, vous voyez une suite d'accolades qui portent les numéros 1, 2, 3, 4, etc., et sont divisées chacune en deux parties. La première partie signale un caractère des Champignons, l'autre le caractère directement opposé à celui-ci. Vous examinez lequel des deux convient à l'individu que vous étudiez; car il a nécessairement l'un ou l'autre. Le chiffre qui suit le caractère adopté, vous indique une nouvelle accolade que vous devez consulter de la même manière; et celle-ci une troisième, ainsi de suite, jusqu'à

** Composés de filaments ou petits filets déliés comme les *Moisissures*.

Digitized by Google

3 { Graines éparses, inobservées, ou très-caduques. — *Bysse* (2), *Conoplée* (3).
Graines agglutinées, ou accolées bout à bout, ou en grappe. — *Monilies* (4), *Botrytis* (5), *Erineum* (6), *Moisissures* (7).

4 { Champignons parasites ou sortant de dessous l'épiderme des plantes vivantes. — *Gymnosporange* (8), *Bullaire* (9), *Urédo* (10), *Puccinie* (11), *Ecidium* (12).
Champignons vivant sur la terre, le bois ou les feuilles, sans sortir de dessous l'épiderme 5

5 { Graines placées à l'intérieur de la plante au moins dans la jeunesse 6
Graines placées à la surface de la plante 15

6 { Graines renfermées dans une masse charnue sans enveloppe particulière 7
Graines non renfermées dans une masse charnue, mais dans un péridium* 9

7 { Masse charnue souterraine, offrant des veines intérieurement quand on la coupe en travers. — *Truffe* (31).
Masse charnue sans veines internes 8

ce qu'au lieu d'un simple chiffre, vous trouviez à la suite du caractère adopté un nom, ce sera celui que vous cherchiez, et après ce nom un chiffre enfermé dans une parenthèse, pour vous indiquer où il faut vous reporter si vous voulez vérifier toutes ces opérations de détail, et vous assurer que votre Champignon mérite bien réellement le nom que vous lui donnez.

Soit pour exemple un Agaric. Il n'est pas filamenteux évidemment. C'est donc le deuxième caractère de la première accolade qui lui convient ; comme il se trouve suivi d'un 4, il faut passer à la quatrième accolade. Des deux caractères que vous y lisez, c'est encore le deuxième sans aucun doute qui convient à votre Champignon. Or, il est suivi d'un 5 ; passez donc à la cinquième accolade. Ici, examinez encore lequel de ces deux caractères convient à votre Agaric, et reportez-vous à l'accolade indiquée par le chiffre dont il est suivi, ce sera la quinzième ; car ses graines sont placées à l'extérieur entre ses lames. Faites pour celle-ci et les suivantes comme vous venez de faire pour celles qui précèdent, et vous passerez de la quinzième à la dix-septième, de la dix-septième à la vingt-deuxième, de la vingt-deuxième à la vingt-quatrième, de la vingt-quatrième enfin à la vingt-cinquième, dont le deuxième caractère convient à votre Champignon et se trouve suivi du mot, *Agaric* : voilà le nom que vous cherchiez. Voulez-vous vérifier votre travail ? Prenez le nombre placé à côté entre parenthèse, cherchez-le quelques pages plus loin, dans la description des genres, vous trouverez le genre Agaric, et au-dessous, groupés ensemble, tous les caractères distinctifs des Agarics. Il vous sera facile alors de constater si vous ne vous êtes point trompés en les prenant un à un, s'ils conviennent bien tous à votre Champignon, et si enfin vous lui avez, à bon droit, donné le nom d'Agaric.

Désirez-vous maintenant en connaître l'espèce ? reportez-vous au chapitre des Agarics dans la seconde partie de ce livre. Là procédez exactement de la même manière que vous venez de le faire pour découvrir le genre, et vous arriverez au même résultat.

* Espèce de bourse membraneuse qui renferme les graines de la plante.

Digitized by Google

8 { Masse charnue ferme, offrant une écorce dure. — *Sclérote* (30).
Masse charnue pulpeuse *, toujours rouge. — *Tuberculaire* (29).

9 { Graines en poussière non entremêlées de filaments. — *Licée* (13), *Tubuline* (14), *Nidulaire* (24), *Stictis* (25), *Pilobole* (26), *Thélébole* (27), *Erisyphé* (28).
Graines entremêlées de filaments..... 10

10 { Champignons placés sur une membrane commune. — *Trichie* (15), *Stremonitis* (16), *Diderme* (17).
Champignons nullement réunis par une membrane..... 11

11 { Enveloppe molle, irrégulière. — *Réticulaire* (18), *Spumaire* (19).
Enveloppe consistante, plus ou moins coriace..... 21

12 { Enveloppe membraneuse, double, l'extérieur s'ouvrant par plusieurs rayons. — *Géastre* (23).
Enveloppe membraneuse simple..... 13

13 { Réceptacle ** pédonculé ***, s'ouvrant au sommet. — *Tulostome* (22).
Réceptacle sessile **** ou en toupie, s'ouvrantir régulièrement. 14

14 { Réceptacle plein d'une pulpe liquide, dans la jeunesse. — *Lycogale* (20).
Réceptacle plein d'une chair ferme, dans la jeunesse. — *Lycoperdon* (21).

15 { Graines contenues dans une liqueur visqueuse..... 16
Graines sèches..... 17

16 { Chapeau pédonculé, humide, couvert de rides proéminentes. — *Phalle* (32).
Chapeau sessile, vide au centre, percé en forme de grillage. — *Clathre* (33).

17 { Surface fructifère unie ou garnie de petites papilles *****..... 18
Surface fructifère munie de pointes, de tubes, de lames ou de rides 22

18 { Plante gélatineuse. — *Trémelle* (34), *Pezize* (35), *Helvelle* (36).
Plante charnue ou membraneuse..... 19

19 { Chapeau concave, irrégulier ou en forme de coupe. — *Pezize* (35), *Helvelle* (36).
Chapeau convexe, régulier et pédonculé. — *Hélotium* (37).
Chapeau nul, ou en spatule, ou se renversant en grandissant, et muni de petites papilles..... 20

* Molle, comme la moelle, la cervelle, ou la substance des fruits trop mûrs.

** Partie de la plante qui contient les graines.

*** Supporté par une tige, un pied, un pédicule.

**** Qui n'a pas de pied, ni de tige, mais repose immédiatement sur le corps où il croît.

***** Petites éminences analogues à celles de la langue.

Digitized by Google

20 { Plante qui se renverse en grandissant, sa surface inférieure devenant supérieure. — *Auriculaire* (38).
Plante en forme de massue, de spatule, ou de corne aiguë, simple ou rameuse..... 21

21 { Plante élargie au sommet en spatule. — *Spatulaire* (39).
Plante en forme de massue ou de corne aiguë, simple ou rameuse. — *Clavaire* (40).

22 { Surface fructifère garnie de pointes, ou de tubes, ou de lanières pendantes..... 23
Surface fructifère garnie de rides ou de lames formant cellules 24

23 { Surface fructifère hérissée de pointes, ou de lanières droites ou pendantes. — *Hydne* (41).
Surface fructifère percée de trous ou garnie de tubes, imitant le foin des artichauts. — *Bolet* (42).

24 { Rides ou lames placées à la surface supérieure * du chapeau. — *Morille* (43).
Rides ou lames occupant la surface inférieure du chapeau.... 25

25 { Feuillets renflés, anastomosés ** et décurrents ***. — *Mérule* (44).
Feuillets unis, parallèles, non anastomosés et prolongés à la fois sur le pédoncule. — *Agaric* (45).

* Dans les Champignons, on appelle surface inférieure celle qui regarde sa tige, son pédoncule, ou son support quel qu'il soit, et surface supérieure la face opposée.

** Embranchés, réunis entre eux par des nœuds, ou se ramifiant comme les arbres.

*** Qui se prolongent plus ou moins bas sur le pédoncule.

Digitized by Google

CHAPITRE II.

DESCRIPTION ET CLASSIFICATION DES GENRES.

PREMIÈRE TRIBU.

Champignons filamenteux.

Ces Champignons sont tous très-petits. Si parfois ils se présentent à nos regards sous un aspect considérable, c'est parce qu'ils croissent ordinairement si près les uns des autres, qu'ils nous paraissent ne former qu'une seule plante. Ainsi nous prenons souvent pour un Champignon unique des myriades d'individus. Quelquefois il suffirait d'un examen plus attentif pour découvrir notre erreur; d'autres fois il serait nécessaire d'emprunter le secours des instruments d'optique qui ont la propriété de grossir les objets, comme les loupes et les microscopes de tous genres. Quoi qu'il en soit, afin de donner une idée au moins générale, des fongosités trop souvent microscopiques qui composent cette tribu, nous citerons les *Moisissures* que l'on remarque sur les substances alimentaires, et que certainement tout le monde connaît. Ces moisissures ne sont pas, il est vrai, ordinairement classées parmi les Champignons filamenteux; nous les y avons introduites parce qu'elles leur ressemblent plus qu'à ceux de la tribu suivante, pour la structure, la forme et la croissance; mais nous les avons placées au dernier rang, parce qu'elles possèdent le caractère distinctif de la deuxième tribu, savoir : un péridium qui contient leurs graines. Elles sont

Digitized by Google

ainsi la transition naturelle d'une tribu à l'autre par leur position comme par leurs caractères.

Vu le peu d'importance de ces Champignons au point de vue plus spécialement pratique où nous nous sommes placé dans cette étude, il semble que nous eussions dû les passer sous silence. Nous ne l'avons pas fait, dans la pensée que leur connaissance ne serait peut-être pas sans quelque utilité pour l'étude des autres. Toutefois nous nous garderons bien de promener le lecteur dans le dédale ennuyeux de leurs trop nombreuses espèces. Nous nous contenterons de signaler, à grands traits, les divers genres qui composent cette tribu.

PREMIÈRE FAMILLE.

GRAINES LIBRES OU NON RENFERMÉES DANS UN PÉRIDIUM.

1. Premier genre : **Egérite.** — *Œgerita.*

Les Egérites n'offrent à l'œil qu'un tubercule gros comme un petit pois au plus, ou bien une croûte convexe d'apparence glabre et charnue. Ses filaments microscopiques sont très-menus, ordinairement rameux, et enfin couchés, ce qui les distingue des Botrytis. A l'aide de fortes loupes, on y observe des graines éparses et sphériques. Les Egérites affectent diverses couleurs, spécialement le jaune tendant au rouge, parfois au brun noirâtre. On les voit le plus souvent sur les vieux fromages salés, sur les cercles des tonneaux, sur les bouchons de liége et les autres bois morts.

2. Deuxième genre : **Bysse.** — *Byssus.*

Les Bysses sont des filaments simples ou anastomosés, sur lesquels, avec les instruments ordinaires, on ne peut

Digitized by Google

découvrir les organes de la reproduction. Ils varient beaucoup dans leur ensemble, de forme, de couleur et de dimension. On en a mesuré de 7 décimètres de longueur. Ils croissent plus particulièrement dans les lieux obscurs et humides, sur les parois des murailles, les pierres, les bois à demi pourris et dans les fentes des arbres. Ils offrent l'aspect de plaques soyeuses, de touffes rameuses et cotonneuses, ou de feutre serré comme l'amadou.

3. Troisième genre : **Conoplée.** — *Conoplea.*

Les Conoplées sont un assemblage de filaments rameux analogues à ceux des Bysses. On y distingue çà et là des capsules éparses, presque globuleuses. Elles croissent sur les feuilles mortes et y forment des tubercules noirs très-petits qui s'en détachent facilement comme de la poussière, et dont à la loupe on découvre les grêles filaments.

4. Quatrième genre : **Monilie.** — *Monilia.*

Les Monilies ressemblent aux Conoplées par leurs filaments simples ou rameux ; mais elles s'en distiguent par leurs globules qui, au lieu d'être épars sur leurs filaments, sont collés les uns au bout des autres et forment souvent de jolies aigrettes sphériques. Les pédicules sont blancs et les graines ordinairement verdâtres. Elles croissent le plus souvent par touffes sur les fruits ou sur les mets en corruption.

5. Cinquième genre : **Botrytis.** — *Botrytis.*

Les Botrytis ressemblent un peu aux Égérites, et beaucoup aux Monilies, mais leur vie est plus fugace. Ce sont

Digitized by Google

des filaments rameux, droits, ou couchés pour servir de base à d'autres qui sont redressés. Ils portent à leur sommet des capsules nues, en tête ou en grappe, mais non en aigrettes, ou collées les unes au bout des autres comme les Monilies. Les Botrytis poussent sur les substances fermentescibles, les fruits, les confitures; sur les papiers humides et parfois sur l'écorce de certains arbres.

DEUXIÈME FAMILLE.

6. Premier genre: **Erineum.** — *Erineum.*

Les Erineums croissent sur les feuilles des plantes vivantes où ils n'offrent que des taches roussâtres, et dont l'épiderme paraît leur avoir servi de péridium au moins dans la jeunesse. A raison de ces deux caractères, ils devraient faire partie de la tribu suivante; mais nous avons préféré les ranger parmi les Champignons filamenteux, parce qu'ils ressemblent à un amas de poils qui sortent de dessous l'épiderme. De plus, en les examinant au microscope, on découvre qu'ils sont formés de myriades de filaments crépus ou de tubes cylindriques, parfois en forme de toupie, et parfois tronqués au sommet.

7. Deuxième genre: **Moisissures.** — *Mucor.*

Tout le monde connaît les Moisissures; mais on les confond avec les Egérites, les Monilies ou les Botrytis; pourtant elles s'en distinguent très-bien, souvent même à l'œil nu, par leurs filaments surmontés d'une boule ronde ou en toupie, blanche et transparente d'abord, puis opaque et roussâtre, pleine de graines adhérentes les

Digitized by Google

unes aux autres, sans filaments entre elles. Cette boule séminifère aurait dû nous les faire renvoyer dans la deuxième tribu, puisqu'elles en ont ainsi le caractère principal, savoir : un péridium qui renferme les graines de la plante ; mais, à l'œil nu, elles ressemblent tellement aux Champignons filamenteux, que l'on a peine à croire qu'elles ne soient point de leur nombre ; c'est pourquoi nous avons cru devoir les traiter ici comme faisant, avec les Erineums, une transition toute naturelle entre la première et la deuxième tribu.

DEUXIÈME TRIBU.

Champignons non filamenteux, dont les graines sont enfermées dans un péridium, au moins à leur naissance.

Des quatre familles qui composent cette deuxième tribu, les deux premières nous donneraient lieu de faire les mêmes réflexions que nous avons déjà faites au sujet de la tribu précédente. Elles ne renferment pareillement que des individus pour ainsi dire microscopiques, ou d'un intérêt tout à fait minime, à notre point de vue. Arrivé à la troisième famille, nous trouvons encore, il est vrai, des genres qui sont pour nous de fort peu d'importance ; mais nous en voyons aussi qui doivent attirer notre attention, tels sont les *Tulostomes*, les *Géastres* et les *Lycoperdons*, que certains auteurs déclarent nutritifs et même savoureux. Ces fongosités, en effet, acquièrent des dimensions tout aussi considérables que les Champignons comestibles, et de plus, elles affectent des formes qui les rapprochent assez de ces derniers, sinon pour qu'on les

Digitized by Google

confonde, au moins pour qu'on sente l'utilité ou mieux le besoin de les étudier, si l'on ne veut courir les risques de tomber en de funestes méprises. Ainsi, ne connaissant point les Géastres et les Tulostomes, et se trouvant en présence d'un individu de ces genres, ne pourrait-on jamais prendre le premier pour un Hydne et l'autre pour une Morille? Du reste, c'est un principe en philosophie que, pour bien posséder un sujet, il faut en avoir soigneusement étudié le genre prochain et la différence propre. Or, si jamais ce principe doit recevoir son application, c'est assurément dans notre étude présente, où une seule erreur peut entraîner de si graves conséquences, où la plus légère méprise peut causer la mort parfois à plusieurs personnes ensemble.

Enfin la quatrième famille qui, dans la grande majorité de ses genres, paraît pour le moins aussi dépourvue d'intérêt que les précédentes, nous en offre un qui, sous tous les rapports, la met au premier rang dans notre estime: c'est le genre *Truffe*. Nous ne voulons rien ajouter à ce nom, car nous sommes persuadé qu'à lui seul, il en dit plus, pour l'amateur de Champignons, que toutes les longues et belles phrases que nous tenterions d'étaler à ses yeux, afin de l'engager à nous suivre dans l'étude des divers genres qui composent non-seulement cette famille, mais la tribu tout entière.

PREMIÈRE FAMILLE.

PARASITES, POINT DE PÉRIDIUM PROPRE.

8. Premier genre : Gymnosporange. — *Gymnosporangium*.

Les Gymnosporanges sont tous des parasites du genévrier, ils sortent de son écorce en perçant son épiderme.

Digitized by Google

re

H

Digitized by Google

Digitized by Google

Ils offrent une masse gélatineuse, traversée par des filets très-menus qui portent les graines, de telle sorte que ces graines paraissent sessiles à la surface de la gelée.

9. Deuxième genre : **Bullaire.** — *Bullaria*

Les Bullaires offrent une masse d'un roux brun et presque pulvérulente, facile à détacher par le frottement. Elles tiennent le milieu entre les Urédos qui sont en poussière et les Puccinies qui sont gélatineuses. Elles en diffèrent en ce qu'elles naissent sous l'épiderme des tiges mortes, tandis que les autres naissent sous l'épiderme des feuilles vivantes.

10. Troisième genre : **Urédo.** — *Uredo.*

Les Urédos naissent sous l'épiderme des feuilles vivantes, qu'ils rompent en forme de coupe d'où ils s'échappent en poussière blanche, jaune, ou noirâtre suivant l'espèce. Les grains sont ovoïdes, sessiles, et sans cloison transversale. Ces Urédos sont connus surtout par le mal qu'ils font au blé et aux arbrisseaux. Le charbon, la carie, la rouille des blés sont des Urédos. M. Raspail, célèbre par ses travaux microscopiques, pense qu'on doit regarder ces fongosités, non comme de vrais Champignons, mais comme une maladie des plantes. Malgré toute notre déférence pour une autorité si compétente, les Urédos seront toujours, à nos yeux, de vrais Champignons. Cependant nous ne refusons pas d'y voir un signe et un produit de la souffrance de certains végétaux.

11. Quatrième genre : **Puccinie.** — *Puccinia.*

Quoique nous ayons rangé les Puccinies parmi les

Digitized by Google

parasites, quelquefois cependant au lieu de naître sous l'épiderme, elles naissent dessus; mais toujours sur des êtres vivants, feuilles ou jeunes pousses. Elles se présentent sous forme de masse compacte et gélatineuse d'où s'élèvent des pédicelles roides, chargés de globules divisés en deux ou plusieurs loges par des cloisons transversales. Vues à l'œil nu, elles n'offrent le plus souvent que des taches plus ou moins noirâtres, un peu proéminentes sur un épiderme déchiré. Elles sont très-nombreuses et prennent le nom des plantes sur lesquelles on les trouve.

DEUXIÈME FAMILLE.

PERIDIUM MEMBRANEUX, REMPLI DE POUSSIÈRE, MAIS SANS FILAMENTS ENTREMÊLÉS.

12. **Premier genre : Ecidium. — *Œcidium.***

Les Ecidiums sont tous parasites sur les feuilles vivantes, mais il ont un péridium, d'où il suit qu'ils tiennent le milieu entre cette deuxième famille et la première, comme les Erineums entre la première et la deuxième tribu.

Ce sont d'abord de simples tubercules; puis ils s'ouvrent à leur sommet circulairement, avec bords dentés, et laissent voir dans leur intérieur une poussière farineuse qui change de couleur avec les espèces, mais qui n'est point entremêlée de filaments. Ces tubercules sont isolés, réunis en anneau ou en groupes irréguliers, suivant les espèces. On les trouve toujours arrondis ou cylindriques sous la face inférieure des feuilles.

Digitized by Google

13. **Deuxième genre : Licée. — *Licea.***

Les Licées ont un péridium sessile, membraneux, fragile, brun, qui se rompt de diverses manières et laisse voir une poussière jaunâtre sans filaments. Elles croissent isolées sur le bois mort.

14. **Troisième genre : Tubuline. — *Tubulina.***

Les Tubulines diffèrent des Licées en ce qu'elles reposent sur une membrane blanche, commune à plusieurs pieds. Leur péridium brunâtre, sessile, ordinairement cylindrique et allongé s'ouvre irrégulièrement par le sommet et laisse voir à son intérieur une poussière brunâtre sans filaments. Elles croissent sur le bois mort et humide.

TROISIÈME FAMILLE.

PÉRIDIUM MEMBRANEUX REMPLI DE POUSSIÈRE ENTREMÊLÉE DE FILAMENTS.

PREMIÈRE SECTION : *Champignons réunis sur une même membrane.*

15. **Premier genre : Trichie. — *Trichia.***

Sur le bois mort, on voit souvent une membrane qui porte plusieurs péridiums sessiles ou pédonculés, traversés par des filaments qui supportent des globules pulvérulents et nombreux : ce sont des *Trichies*. Ordinairement elles sont luisantes, la membrane qui les porte blanche, et leur forme celle d'une poire ; toutefois, en se brisant, elles varient beaucoup de forme, et gardent souvent celle d'un calice ; rarement elles dépassent la grosseur d'une tête de grosse épingle.

Digitized by Google

16. **Deuxième genre : Strémonitis. — *Stremonitis.***

Ces Champignons sont insérés sur une membrane commune à plusieurs pieds. Leurs péridiums cylindriques et mous sont pédicellés et traversés par un axe qui est le prolongement du pédicelle, lequel est ordinairement noir et luisant. Leur membrane est toujours blanche. Ils croissent sur les mousses, les graminées et le bois mort.

17. **Troisième genre : Diderme. — *Diderma.***

Les Didermes ressemblent aux Trichies : ce qui les en distingue, c'est, d'un côté, leur consistance coriace, et de l'autre, leur péridium lisse et fermé d'une double enveloppe. Ces Champignons s'étendent en plaques membraneuses sur les vieilles souches et sur le bois mort. Leur poussière est entremêlée de filaments.

DEUXIÈME SECTION : *Champignons non réunis sur une même membrane.*

18. **Premier genre : Réticulaire. — *Reticularia.***

Les Réticulaires sont isolées, sessiles ou pédicellées ; elles croissent sur les feuilles mortes, sur le vieux bois, parfois sur les branches vivantes qu'elles tuent. Il en vient aussi sur la terre. Ces dernières sont cotonneuses et charnues : on peut les couper comme une truffe. Les autres sont pulpeuses, mollasses, étalées, difformes, quelquefois globuleuses. A l'intérieur, elles offrent des cellules formées par une espèce de réseau et pleines de poussière. A leur dernier âge, elles se réduisent toutes en poussière.

Digitized by Google

19. **Deuxième genre : Spumaire. — *Spumaria.***

Les Spumaires sont cette espèce d'écume blanche et floconneuse qu'on remarque sur les plantes vivantes ou mortes. Elles ressemblent aux Réticulaires, mais leur pulpe cache des étuis coriaces et rameux qui renferment les graines. Elles se dessèchent promptement et tombent en poussière dès qu'on les touche. Elles acquièrent souvent le volume d'un œuf.

20. **Troisième genre : Lycogale. — *Lycogala.***

Les Lycogales poussent en été et en automne sur les bois morts, en groupes le plus ordinairement. Ils sont arrondis ou en forme de toupie, lisses, membraneux, pleins dans leur jeunesse d'une masse pulpeuse et liquide qui se change en poussière entremêlée de filaments. Leur péridium s'ouvre irrégulièrement de côté ou à son sommet. Ils sont plus petits que les Lycoperdons auxquels ils ressemblent un peu.

21. **Quatrième genre : Lycoperdon. — *Lycoperdon.***

Planche 1, page 77.

Les Lycoperdons ou Vesseloups, que tout le monde connaît, ressemblent pour la forme aux Lycogales ; mais au lieu d'être pleins d'un suc liquide, ils sont d'abord charnus et fermes, puis spongieux, enfin pulvérulents ; de plus, ils croissent généralement sur la terre en automne, et leur péridium mince s'ouvre irrégulièrement à son sommet pour émettre une poussière fauve ou verdâtre très-fine. Leur volume est parfois considérable, on en a mesuré de 30 centimètres de diamètre. Plusieurs auteurs affirment

Digitized by Google

qu'on peut les manger dans leur jeune âge, et même qu'ils sont de bon goût. Mais, comme il est incontestable qu'en vieillissant, ils deviennent pernicieux, nous n'oserions pas trop les conseiller. C'est pourquoi nous ne voulons point leur consacrer un chapitre à part. Au reste, ils sont assez connus. Qu'il nous suffise de citer ici les noms qu'on donne à leurs diverses espèces. Ce sont: *l'Ardoisé, le Matras, le Cotonneux, le Gigantesque, le Ciselé, le Verruqueux, l'Orangé et le Protée* qui est, sans contredit, le plus commun, ainsi que le plus important. C'est celui-ci que M. Laval, de Dijon, dans son *Traité des Champignons comestibles*, déclare d'une odeur et d'un goût agréable, après en avoir mangé plusieurs douzaines crus et à jeun, sans être indisposé (1). Même en face de témoignages si précis, nous recommanderons d'user prudemment des Vesseloups. En tous cas, il ne faut prendre que celles du premier âge, c'est-à-dire celles qui ont encore la chair ferme et d'une complète blancheur; car lorsqu'elles commencent à changer de couleur, outre qu'elles perdent leur bon goût, elles deviennent incontestablement dangereuses.

22. Cinquième genre : Tulostome. — *Tulostoma.*

Un pédicule cylindrique, haut de 3 centimètres, creux dans toute sa longueur, portant un péridium globuleux et plein d'une chair blanchâtre qui se change en poussière entremêlée de filaments : tel est le Tulostome, plante qui croît presque toute l'année dans les lieux sablonneux. Il s'ouvre à son sommet par un orifice arrondi, à bords cartilagineux, plats ou peu proéminents.

(1) M. Roques déclare aussi comestibles le Ciselé et le Gigantesque.

Digitized by Google

23. **Sixième genre : Géastre. — *Geastrum.***

Les Géastres sont aux Vesseloups, ce que les Didermes sont aux Trichies. L'enveloppe externe est épaisse, coriace, l'interne est membraneuse : entre elles se trouve parfois une volva fugace peu apparente. La première s'ouvre à son sommet, se partage en rayons plus ou moins nombreux, de quatre à dix, s'étale, se recourbe en dessous et forme une espèce de piédestal voûté au péridium qui est globuleux, s'ouvrant à son sommet par un orifice bordé de cils caducs. Les filaments sont peu apparents dans la poussière. Les Géastres croissent sur terre, dans les lieux sablonneux, dans les bois de sapins. Il en est un, vrai hygroscope naturel, dont l'enveloppe externe se recourbe en dedans par l'humidité, et en dehors par la sécheresse.

QUATRIÈME FAMILLE.

PÉRIDIUM MEMBRANEUX OU CHARNU, NON PULVÉRULENT A L'INTÉRIEUR.

24. **Premier genre : Nidulaire. — *Cyathus.***

Les Nidulaires ressemblent à un nid d'oiseau garni de ses œufs : ce sont de petites coupes hémisphériques, couvertes, à leur naissance, d'une membrane qui se déchire. Alors, le suc visqueux et limpide qui les remplit, s'évapore et laisse de trois à quinze lentilles, adhérentes au fond de la coupe par un grêle filament. Si on les ouvre, on y trouve une gelée mélangée de petits grains. Ces plantes croissent sur la terre et le bois pourri.

25. **Deuxième genre : Stictis. — *Stictis.***

Les Stictis croissent sur les branches sèches. Elles ressemblent aux Ecidiums, mais leur coupe membra-

Digitized by Google

neuse, d'abord fermée, offre en s'ouvrant une matière qui n'est pas pulvérulente. De plus elles sont enfoncées à moitié dans l'écorce, où elles ne laissent qu'un trou après l'émission de leur semence.

26. **Troisième genre : Pilobole. — *Pilobolus.***

Petit Champignon qui croît en automne sur la fiente des chevaux, et que l'on prendrait pour une moisissure. C'est un grêle filament qui porte à son sommet une vessie pleine d'eau claire, et, sur cette vessie, un petit corps charnu, contenant les graines.

27. **Quatrième genre : Thélébole. — *Thelebolus.***

Cette plante se compose d'un réceptacle cortical, globuleux, entier sur les bords, contenant une vésicule dans laquelle sont les graines. Quelquefois les Théléboles poussent en groupes sur une membrane analogue à celle des Trichies, dont elles se distinguent par leur vésicule, ainsi que par le manque de filament et de poussière. Ces Champignons sont très-petits et croissent sur l'écorce des vieux arbres, ou sur la fiente des animaux.

28. **Cinquième genre : Erysiphé. — *Erysiphe.***

Les Erysiphés, composées d'un réceptacle charnu, d'abord jaune, puis noir, enfermant plusieurs péricarpes ovoïdes, naissent sur les feuilles vivantes qui paraissent alors couvertes de poussière ou de filaments blancs. Si on les examine de plus près, ou mieux à la loupe, on y découvre des globules épars, d'abord jaunes, puis roux, et enfin noirs. Ces globules contenant chacun deux graines, sont entourés d'une pulpe blanchâtre qui se prolonge en plusieurs rayons articulés, simples ou rameux.

Digitized by Google

29. **Sixième genre : Tuberculaire. — *Tubercularia.***

Les Tuberculaires n'offrent, à l'œil nu, qu'un tubercule charnu, sessile, mollasse, simple ou composé, qui renferme un liquide épais où sont mélangées les graines. On ne les a jamais vues répandre de poussière. Elles croissent isolées sur l'écorce des arbres et de certaines plantes ; elles se font toutes remarquer par leur couleur rouge ; parfois en vieillissant elles noircissent.

30. **Septième genre : Sclérote. — *Sclerotium.***

Tous les Sclérotes naissent au printemps dans la terre, ou entre l'écorce et l'aubier des plantes sèches. Ils diffèrent des tuberculaires par leur chair plus ferme et leur écorce plus coriace ; des Truffes, par l'absence de veines intérieures et la dureté de leur écorce. Ainsi, ce sont donc de petites masses dures, charnues, plus ou moins compactes, sans veines sensibles. On en trouve assez rarement, et l'on s'occupe fort peu d'en chercher, à moins que pour la science.

31. **Huitième genre : Truffe. — *Tuber.***

Planche 1, page 77.

A première vue, les Truffes ressemblent à de petites pommes de terre noires ou grises. Ce sont des fongosités qui poussent sous terre, mais si près de sa surface qu'elles la font fendiller. Elles sont arrondies, le plus souvent oblongues, charnues, offrant à l'intérieur des veines nuancées quand on les coupe, ayant l'écorce lisse, verruqueuse, moins dure que celle des Sclérotes, et ne se changeant jamais en poussière comme les Vesseloups. Elles

Digitized by Google

sont grosses comme un œuf de pigeon, rarement comme un œuf de poule. Elles n'ont absolument point de racine, pas même de germe ordinairement. Elles naissent dans les terrains légers, sablonneux, dans les bruyères, à la lisière des bois où j'en ai vu cueillir, dans les forêts de chênes et de châtaigniers, enfin dans les bosquets de noisetiers, arbuste, dit-on, qui commence à rivaliser avec le chêne pour la production de ce précieux tubercule, et qui, s'il fallait en croire le journal *la Science pour tous*, devrait même lui être préféré pour établir des truffières.

Les porcs sauvages et domestiques en sont très-friands. Aussi se sert-on de ces animanx, ainsi que des chiens, pour les découvrir. C'est leur odeur forte qui attire ces bêtes, et par ce moyen révèle leur présence dans le sol.

TROISIÈME TRIBU.

Champignons non filamenteux, graines à la surface de la plante.

Nous voici à la troisième et dernière tribu. En nous voyant mettre de côté les deux premières, sans doute on a pensé que du moins nous réservions nos soins et notre temps pour étudier celle-ci dans tous ses détails. Pourtant il n'en est rien. Bien que nous ayons resserré beaucoup le champ de nos recherches, il est encore trop vaste, et le but que nous nous sommes proposé, n'exige pas que nous l'explorions dans son entier. Pour le proportionner mieux à la mesure de nos forces et des loisirs dont nous avons à disposer, il nous faut le resserrer davantage. C'est pourquoi, après avoir divisé cette tribu en quatre familles, comme la précédente, nous signalerons la première famille, en faisant connaître seulement les genres

Digitized by Google

qui la composent et qui sont, à nos yeux, sans mérite aucun. Nous agirons de la même manière à l'égard de la seconde ; mais nous aurons soin d'en noter deux ou trois genres que nous regardons comme faisant partie de notre domaine. Enfin, la troisième et la quatrième familles qui, à elles deux, ne renferment que cinq genres : voilà la matière de notre travail, voilà l'objet de notre étude, voilà le sujet, en un mot, que nous désirons connaître et faire connaître autant qu'il dépendra de nous.

Pour le moment, toutefois, nous nous bornerons à décrire ces cinq genres selon la marche suivie jusqu'ici. Quant à leur examen plus soigneux et plus détaillé, quant à leur étude plus spéciale et plus approfondie, en leur joignant les trois ou quatre autres genres précédemment signalés, nous en ferons le sujet d'une deuxième partie de notre petit travail, laquelle, à vrai dire, en sera la partie importante, capitale et essentielle. S'il nous était permis, comme au poëte, d'élever un peu le ton, et de comparer les petites choses aux grandes, nous dirions qu'elle sera le palais entier dont l'autre ne serait que le vestibule nécessaire.

PREMIÈRE FAMILLE.

CHAMPIGNONS SANS TUBE NI FEUILLET, SORTANT D'UNE VOLVA ET DÉGÉNÉRANT EN PULPE. GRAINES MOUILLÉES D'UNE LIQUEUR VISQUEUSE.

32. Premier genre : Phalle. — *Phallus.*

Planche 1, page 77.

Le Phalle ou Satyre se compose d'un chapeau, d'un pédoncule et d'une volva à sa base. Le pédoncule est creux, cylindrique, blanchâtre, s'amincissant à son som-

Digitized by Google

met et sortant au-dessus du chapeau en ombilic perforé. Ce chapeau est conique, libre, creusé de cellules, et enduit d'une liqueur glaireuse horriblement fétide. Le Satyre naît dans les bois à la fin de l'été et en automne ; il s'élève de 10 à 18 centimètres, et dure peu de temps. Il se distingue des Morilles par sa volva, son chapeau percé, et sa liqueur glaireuse. On n'en connaît que deux espèces, que l'on trouve assez rarement.

33. Deuxième genre : **Clathre.** — *Clathrus.*

Ce Champignon paraît d'abord sur la terre comme un œuf de poule, presque sans racine, puis son enveloppe blanche se déchire et laisse voir un chapeau rouge ou jaune blanchâtre, qui présente la forme d'un grillage arrondi. Les graines y sont mêlées avec un liquide visqueux et puant. Il pousse dans le midi de la France.

DEUXIÈME FAMILLE.

CHAMPIGNONS SANS VOLVA, NI TUBE, NI FEUILLET, NE DÉGÉNÉRANT POINT EN PULPE, GRAINES SÈCHES, RÉPANDUES SUR UNE SURFACE UNIE.

34. Premier genre : **Trémelle.** — *Tremella.*

Les Trémelles sont des Champignons gélatineux de couleur, dimension et formes très-diverses et très-variables, dont les graines sont éparses sur toute leur surface unie et sèche. Elles croissent sur les bois humides et pourris, rarement sur la terre.

35. Deuxième genre : **Pezize.** — *Peziza.*

Planche 1, page 77.

Les Pezizes sont de petits Champignons qui atteignent

Digitized by Google

rarement 5 centimètres. Elles sont sessiles ou pédicellées : elles vivent sur la terre, le fumier, les herbes et le bois pourri. Elles offrent un réceptacle en forme de coupe concave ou hémisphérique. La surface supérieure, glabre et sèche, porte les graines qui s'échappent en poussière. Les Pezizes sont nombreuses ; on les divise en quatre classes en raison de leur substance qui est gélatineuse, ou coriace, ou charnue, ou de la consistance de la cire.

Au nombre des Pezizes gélatineuses, se trouvent la Pezize oreille de Juda et la Pezizé noire. La première ainsi nommée, parce qu'elle prend la forme d'une oreille d'homme, se compose de deux lames sessiles, fermes, élastiques, minces, appliquées l'une sur l'autre et échancrées comme notre oreille. Elle atteint 3 cent. de haut sur 9 de large. Elle est d'un brun rougeâtre, la face inférieure plus claire, poudreuse, pubescente et relevée de nervures; la supérieure plus foncée, diversement plissée et creusée en coupe. Ses bords sont sinués, parfois découpés. Elle pousse sur les vieux troncs, surtout du sureau. La médecine l'emploie contre l'hydropisie et les maux de gorge.

La Pezize noire est un tronc de cône renversé qu'on trouve sessile sur le bois mort en temps humide, au printemps et à l'automne. Sa chair est épaisse, brune, élastique, gélatineuse. Sa face inférieure est peluchée, ridée; la supérieure d'abord concave, ensuite plane, parfois même convexe à son milieu, est couverte d'une poussière qui noircit la main quand on la touche ; sa grandeur est de 3 cent. sur 5 de large. Sa couleur est le noir plus foncé en dessus qu'en dessous. Elle est comestible et de bon goût.

On en distingue deux variétés, l'une est d'un brun

Digitized by Google

noirâtre en dessus et en dessous, l'autre est noire en dessus et d'une couleur de rouille en dessous.

36. Troisième genre : **Helvelle.** — ***Helvella.***

Planche 1, page 77.

Les Helvelles sont un peu plus grandes que les Pezizes. Elles ressemblent aux Mérules, que nous décrirons plus tard soigneusement, moins les lames placées sous le chapeau. Leur pédicule est ordinairement grêle, cylindrique, fistuleux ; leur chapeau est irrégulier, lobé, mince, lisse en dessus et en dessous ; il n'a de graines qu'à sa face inférieure. Les Helvelles croissent sur terre dans les bois. Plusieurs espèces sont comestibles, c'est pourquoi nous aurons l'occasion d'en parler dans notre seconde partie.

37. Quatrième genre : **Hélotium.** — ***Helotium.***

Les Hélotiums sont très-petits ; ils ont un pédicule plein, cylindrique, de la grosseur d'une petite épingle ; un chapeau mince, convexe, régulier, lisse dessus et dessous, d'une consistance ferme et durable. Leurs graines sont disposées sur la face supérieure. Ils croissent sur le fumier et le bois pourri.

38. Cinquième genre : **Auriculaire.** — ***Telephora.***

Les Auriculaires sont une expansion membraneuse, coriace, sessile, de forme irrégulière, attachée par le centre, le côté, ou même le dos, sur les vieux bois et rarement sur la terre. Leur surface inférieure est lisse ou munie de papilles ; c'est elle qui porte les semences. Ces Champignons naissent parfois appliqués contre les arbres,

Digitized by Google

puis ils se détachent, et prennent la position horizontale, en sorte que la surface séminifère qui était supérieure devient inférieure.

39. Sixième genre : **Spatulaire.** — *Spatularia.*

Les Spatulaires ont un pédicule jaunâtre de 5 à 6 cent., et un chapeau distinct, charnu, qui, au lieu d'être horizontal, est vertical, comprimé, se prolongeant de l'un et l'autre côté du pédicule, ce qui donne à la plante entière l'aspect d'unes patule ou cuillère. Elles croissent par touffes dans les bois de pins, en automne.

40. Septième genre : **Clavaire.** — *Clavaria.*

Planche 2, page 77.

Les Clavaires n'ont point de chapeau, elles portent leurs graines peu apparentes sur toutes leurs surfaces. Leur substance est charnue, molle, quelquefois coriace ; leurs formes, simples ou rameuses, droites ou contournées, comme une corne de cerf ; leur couleur blanche, jaune ou cendrée. Elles croissent sur la terre, les feuilles et les bois pourris. J'en ai cueilli de grèles comme une épingle, et d'autres rameuses dont le tronc avait bien 10 cent. de diamètre. Elles sont toutes comestibles ; mais on mange surtout la Coralloïde, la Cendrée, le Pilon et l'Améthiste...

TROISIÈME FAMILLE.

CHAMPIGNONS SANS VOLVA, ORDINAIREMENT CHARNUS, MUNIS DE TUBES, DE POINTES, OU DE LANIÈRES QUI PORTENT LES GRAINES.

41. Premier genre : **Hydne.** — *Hydnum.*

Planches 2 et 3, page 77.

Les Hydnes sont des Champignons garnis, quelquefois sur toute leur surface, de pointes ou de lanières parfois

Digitized by Google

droites, mais le plus souvent dirigées vers la terre. Ils sont charnus, mous ou coriaces, avec ou sans chapeau, avec ou sans pédoncule, lequel est toujours proportionnellement gros. Ils varient beaucoup pour la couleur, la forme et les dimensions, qui peuvent atteindre 18 cent. en longueur. Ils croissent sur la terre et les troncs d'arbres. Plusieurs espèces sont comestibles.

42. **Deuxième genre : Bolet. — *Boletus.***

Planches 3, 4, etc., page 101.

Les Bolets ont un chapeau sessile ou pédiculé, garni de pointes ou mieux de tubes à la face inférieure, rarement en dessus. Ces tubes sont comme le foin des artichauts ou des chardons. Il en pousse en toutes saisons sur la terre et sur les arbres. Aussi sont-ils très-nombreux, très-variés de grandeur, de couleur et de forme. Quelques-uns sont vénéneux, d'autres comestibles, la plupart innocents. Les meilleurs croissent à la fin de l'été et en automne, dans les prairies et à la lisière des bois.

Les Bolets et les Agarics sont de tous les Champignons, ceux qui ont sans contredit la plus haute importance comme substance alimentaire. Nous devons faire observer aussi que ce sont, de tous, les plus trompeurs et les plus dangereux.

QUATRIÈME FAMILLE.

CHAMPIGNONS AVEC OU SANS VOLVA, ORDINAIREMENT CHARNUS, MUNIS DE FEUILLETS OU RIDES PROÉMINENTES ENTRE LESQUELLES SE TROUVENT LES GRAINES.

43. **Premier genre : Morille. — *Morchella.***

Planche 7, page 113.

Un pédicule ordinairement cylindrique, surmonté d'un

Digitized by Google

chapeau ovoïde, qui lui est plus ou moins adhérent, des nervures anastomosées formant, à la surface supérieure, des cellules poligones, irrégulières, dans lesquelles sont cachées les graines, telles sont les Morilles.

Elles se distinguent des Satyres, parce qu'elles n'ont point de volva, que leur chapeau n'est point percé, que leurs graines ne sont pas dans une liqueur glaireuse, enfin que leur odeur n'est point fétide, mais agréable. Elles sont toutes comestibles et croissent sur terre, dans les bois, le long des chemins. La plus délicate croît au printemps. J'en ai mangé une qui avait plus de 15 cent. de haut.

44. Deuxième genre : **Mérule.** — *Merulius.*

Planche 7, page 113.

Les Mérules ont un chapeau plus ou moins prononcé, charnu ou membraneux, sessile ou pédonculé, qui d'abord convexe se relève irrégulièrement et forme une espèce d'entonnoir à bords sinueux et lobés. Sa face inférieure est garnie de plis ou feuillets anastomosés entre eux et pour l'ordinaire décurrents sur le pédoncule. Ces deux derniers caractères, la bifurcation et la décurrence des plis, sont les plus importants pour les distinguer des Agarics, qui presque jamais ne les offrent ensemble. Ils croissent dans les bois, sur la terre. Ceux qui n'ont pas de pédoncule sont de petits Champignons qui poussent sur les bois humides ou pourris. Le Mérule chanterelle est à mon goût un très-inoffensif et très-bon manger, quoique le journal *la Science pour tous* dise qu'il est communément regardé comme vénéneux.

Digitized by Google

45. Troisième genre : Agaric. — *Agaricus.*

Planche 7 et suivantes, page 113.

L'Agaric, Champignon le plus commun et par conséquent le plus facile à découvrir dans son genre, mais aussi le plus difficile à distinguer quant aux espèces, pourtant le plus important au point de vue qui nous occupe, l'Agaric, disons-nous, se compose ordinairement d'un pédoncule, couronné d'un chapeau à larges bords, doublé en dessous de feuillets comme les Mérules, avec cette différence que ces feuillets sont très-rarement anastomosés et très-rarement aussi décurrents. On en trouve partout, en toute saison, de toute couleur et de toute dimension.

Les Agarics offrent, dans l'ordre des Champignons, ce que la langue offre dans l'homme, au dire de l'apôtre saint Jacques, comme du philosophe grec, à savoir ce qu'il y a de meilleur et ce qu'il y a de plus mauvais. Le mal est qu'ici, comme partout, selon le vieil adage populaire, rien de si rapproché que les extrêmes ; par suite rien de si facile que de prendre l'un pour l'autre. En effet, souvent à côté d'un Agaric très-délicat, s'en trouve un autre très-vénéneux, se ressemblant de telle sorte qu'il faut l'œil exercé d'un amateur pour distinguer si tel individu donné est un poison ou un mets exquis.

Avis important à qui veut étudier les Champignons non pas précisément pour avoir le plaisir de les classer entre eux, mais bien pour se donner la jouissance d'en savourer les parfums les plus délicats !

Digitized by Google

DEUXIÈME PARTIE

Analyse et description des espèces.

Cette deuxième partie se diviserait tout naturellement en neuf chapitres : un pour chaque genre que nous avons signalé et jugé digne d'une étude spéciale. Cependant il n'en sera point tout à fait ainsi. Comme les *Spatulaires* ne nous offrent qu'une seule espèce ; comme d'un autre côté, à part leur forme particulière et caractéristique, elles se rapprochent tellement des *Clavaires*, sous tous les rapports, qu'elles peuvent aisément se confondre avec elles, tout en maintenant notre classification déjà établie, nous les réunirons ici dans un seul et même chapitre, qui sera le quatrième de cette partie. Quant aux autres genres, ils auront chacun leur chapitre propre, en commençant par la *Truffe* qui occupe le premier rang dans notre classification, ainsi que dans l'estime des gourmets, et en finissant par l'*Agaric* qui parfois le dispute à la *Truffe* en parfums savoureux, et l'emporte de beaucoup sur

Digitized by Google

elle en utilité comme substance alimentaire. Un chapitre préliminaire leur servira à tous d'introduction. Il sera en quelque sorte la porte nécessaire par où il faudra passer pour entrer et se reconnaître dans ce labyrinthe d'espèces si nombreuses, et trop souvent si peu différentes les unes des autres. Nous y suivrons exactement la méthode facile et claire que nous avons adoptée pour les genres, et qui porte, à bon droit, le nom figuré de *Clef*.

Désireux d'abréger notre travail, comme aussi de le rendre moins fastidieux pour le chercheur toujours impatient d'atteindre son but, chaque fois qu'un caractère signalé nous a mis en face de plusieurs espèces sans importance à notre point de vue, nous ne nous sommes aucunement embarrassé d'étudier les traits distinctifs des unes et des autres. Nous les avons groupées ensemble comme si elles se fussent parfaitement identifiées, et nous avons poursuivi, sans plus de retard, notre examen comparatif des autres caractères. Cette manière de faire abrége évidemment la voie à suivre dans toute recherche, et cela sans la rendre plus fatigante ni plus difficile. Qui ne voit en effet qu'en diminuant le nombre de sujets à classer, nous diminuons en même temps le nombre des caractères nécessaires pour les distinguer entre eux, et par suite, le nombre des tours et détours à suivre pour

Digitized by Google

arriver à la connaissance de tel ou tel individu donné.

Ces espèces, toutefois, nous ne les passerons point toutes absolument sous silence; mais nous les mentionnerons pour ainsi dire, comme pur souvenir et au pas de course. Lorsque nous en rencontrerons qui, à un titre quelconque, pourront nous être de quelque utilité pour atteindre notre but, nous leur donnerons plus ou moins de détails, suivant le plus ou moins d'importance que nous leur trouverons. Au reste, le temps et le travail que nous économiserons sur ce point, nous ne prétendons pas en profiter pour notre repos, nous les consacrerons aux espèces qui sont de notre domaine. Or, nous regardons comme telles d'abord toutes les espèces comestibles, cela va de soi, ensuite les principales espèces vénéneuses, qui ont causé, trop souvent, les accidents les plus déplorables. A elles sont réservés nos loisirs, notre application et tous nos soins. Nous nous procurerons le plus de sujets possibles, et, grâce à Dieu, comme nous l'avons déjà dit, il serait difficile d'habiter un pays plus propre que le nôtre à nous en fournir d'aussi variés et d'aussi abondants. Puis, l'individu sous les yeux, après l'avoir bien étudié dans les divers ouvrages que nous avons sous la main, nous le décrirons partie par partie, avec ordre, précision

Digitized by Google

et exactitude. Quoique Jean-Jacques ait dit : que *trop de précautions sont un mal réel*, nous ne craindrons pas d'en trop prendre et de tomber même dans la minutie sur ce point ; car, selon nous, quand la vie de l'homme est en jeu, mieux vaut pécher par excès que par défaut de prudence.

Que le lecteur, après avoir lu notre description avec une attention soutenue, puisse se dire : si maintenant je trouvais cette plante, je la reconnaîtrais sans peine ; il me semble que je la vois dans tous ses détails, tellement elle est décrite avec clarté, précision, et rigoureuse exactitude : voilà le but que nous nous proposons avant tout, et que, de tout notre pouvoir, nous nous efforcerons d'atteindre. Y réussirons-nous ? — Toujours ! non certes ; il y aurait témérité de notre part à y compter. — Assez souvent ! nous osons l'espérer. Quoi qu'il en advienne, si le lecteur ne se trouve point satisfait, qu'il en accuse notre manque de science ou notre peu d'habileté, soit ; mais qu'il reconnaisse, au moins, notre bon vouloir à son endroit et nous en tienne compte.

Digitized by Google

CHAPITRE 1er

ANALYSE DES ESPÈCES.

TRUFFE. T. 2. — F. 4.

1 { Tubercule sans aucune apparence de poil, ni de racine..... 2
Tubercule offrant une surface un peu velue. — *T. velue* (6).
Tubercule offrant une base radicale, comme un ognon, sans radicule. — *T. blanche* (5).

2 { Surface lisse et unie..... 3
Surface verruqueuse, ou relevée de petites éminences, un peu prismatiques..... 4

3 { Tubercule brun, noirâtre en dedans et en dehors. — *T. musquée* (3).
Tubercule gris, odeur d'ail. — *T. grise* (4).

4 { Tubercule rougeâtre en dedans, en dehors couleur de lie de vin rouge. — *T. rouge* (2).
Tubercule blanc en dedans, en dehors noir, gris ou violet. — *T. comestible* (1).

HELVELLE. T. 3 — F. 2. — G. 3.

1 { Chapeau absolument sessile. — *Hel. sessile* (7).
Chapeau pédonculé..... 2

2 { Pédicule sillonné ou marqué de nervures anastomosées. — *Hel. en mître* (8).
Pédicule marqué d'un ou deux sillons seulement, fistuleux. — *Hel. à court pédicule* (9).
Pédicule lisse, uni et fistuleux au moins à sa base..... 3

3 { Chapeau divisé en deux ou plusieurs lobes rabattus et irréguliers. *Hel. élastique* (10), *Hel. comestible* (11).
Chapeau arrondi ou ovoïde, un peu sinueux. — *Hel. gélatineuse* (12), *Hel. de Bulliard* (13).

SPATULAIRE. T. 3. — F. 2.

Pédicule jaune, cylindrique, un peu comprimé. — *S. jaunâtre* (14)

Digitized by Google

Clavaire. T. 3. — F. 2.

1 { Plante coriace, simple ou rameuse. — *C. coriaces* (15).
Plante charnue ou du moins ne résistant pas à la dent..... 2

2 { Plante obtuse, à tête arrondie..... 3
Plante pointue, amincie à son sommet..... 5

3 { Tige pleine, filandreuse, taillée en massue, se fendant avec l'âge. — *C. en pilon* (16), *Cl. brillante* (17), *C à pied rouge* (18).
Tige fistuleuse ou creusée d'un canal central... 4

4 { Plante bistrée, pubescente dans sa jeunesse. — *C. fistuleuse* (19).
Plante blanche, toujours glabre. — *C. blanc d'ivoire* (20).
Plante jaunâtre ou orangée, glabre. — *C. jaune* (21).

5 { Plante qui croît sur la terre..... 6
Plante qui croît sur le bois ou les feuilles mortes..... 11

6 { Surface plissée ou ridée. — *C. ridée* (22).
Surface unie..... 7

7 { Plante bifurquée ou déchirée en tête, mais non rameuse. — *C. bifurquée* (23), *C. en faisceau* (24).
Plante très-rameuse..... 8

8 { Couleur blanche ou jaune..... 9
Couleur cendrée, grise ou violette..... 10

9 { Rameaux inégaux. — *C. corail* (25), *C. du peuple* (26).
Rameaux atteignant tous la même hauteur. — *C. nivelée* (27).

10 { Rameaux cylindriques, violets ou noirâtres. — *C. améthiste* (28).
Rameaux aplatis au sommet, grisâtres ou cendrés. — *C. cendrée* (29), *C. frisée* (30).

11 { Plante pubescente. — *C. bisse* (31), *C. filiforme* (32).
Plante glabre, très petite. — *C. mousse* (33), *C. en pinceau* (34), *C. en aiguillon* (35), *C. visqueuse* (36).

Hydne. T. 3. — F. 3. — G. 1.

1 { Point de chapeau distinct..... 2
Un chapeau plus ou moins distinct..... 4

2 { Plante formant plaque coriace sur les bois. — *H. blanc de neige* (37), *H.b arbe de Job* (38), *H. membraneux* (39).
Plante rameuse..... 3

3 { Rameaux toujours sessiles, hérissés de pointes au sommet. — *H. corail* (40).
Rameaux sessiles, à moins que la plante ne sorte d'une fente, pointes toujours pendantes. — *H. hérisson* (41).
Rameaux portés sur un tronc épais, court et charnu. — *H. tête de Méduse* (42).

4 { Chapeau garni de pointes comprimées, lamelleuses..... 5
Chapeau garni de pointes coniques, ou cylindriques..... 6

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

5 Plante glabre, tendre, charnue, croissant sur la terre. — *H. lamelleux* (43).
Plante laineuse et renflée à la base, coriace. — *H. bisannuel* (44).
Plante coriace, sessile, blanchâtre en dessus, vineuse en dessous. *H. trompeur* (45).

6 Consistance gélatineuse, demi-transparente. — *H. gélatineux* (46).
Consistance charnue, ferme et cassante. — *H. violet* (47), *H. blanc* (48), *H. sinué* (49), *H. des cerfs* (50).
Consistance plus ou moins coriace..... 7

7 Plante croissant sur le bois. — *H. orangé* (51), *H. cure-oreille* (52).
Plante croissant sur la terre..... 8

8 Chapeau épais, convexe, écailleux, pédicule gros. — *H. écailleux* (53).
Chapeau mince..... 9

9 Pédicule plus long que le diamètre du chapeau. — *H. cendré* (54).
Pédicule très-court, chapeau moins de 4 centimètres. — *H. en coupe* (55).
Pédicule court et gros, chapeau de 12 à 18 centimètres. — *H. hybride* (56).

Bolet. T. 3. — F. 3. — G. 2.

1 Tubes libres et séparés les uns des autres. — *B. foie* (57).
Tubes réunis et soudés entre eux..... 2

2 Plante filamenteuse comme les Bysses. — *B. de vaillant* (58), *B. terrestre* (59).
Plante en plaques poreuses étendues sur les corps. — *B. mie de pain* (60), *B. tuberculaire* (61), *B. incarnat* (62), *B. du sapin* (63), *B. rougeâtre* (64).
Plante pédonculée ou attachée par côté..... 3

3 Tubes placés sur toute la surface de la plante. — *B. rameux* (65).
Tubes placés sur une partie fixe de la plante..... 4

4 Tubes très-larges, imitant les alvéoles d'abeilles. — *B. guépier* (66).
Tubes gros au plus comme une tête d'épingle..... 5

5 Surface supérieure concave, formant deux espèces de lèvres. — *B. des souterrains* (67).
Surface supérieure plane ou convexe..... 6

6 Tubes adhérents ensemble et faciles à séparer du chapeau.... 7
Tubes difficiles à séparer du chapeau, ou ne se séparant pas.. 18

7 Pédicule nul ou latéral. — *B. du bouleau* (68).
Pédicule central ou à peu près..... 8

8 Plante parasite sur d'autres Champignons. — *B. parasite* (69).
Plante croissant sur la terre..... 9

Digitized by Google

9 { Pédicule muni d'un collier qui parfois se détruit en vieillissant. — *B. cendré* (70), *B. annulaire* (71).
Pédicule nu, c'est-à-dire sans collier..... 10

10 { Pédicule garni de peluches, écailles, ou crochets pareils aux dents d'une rape..... 11
Pédicule glabre, réticulé ou non..... 12
Pédicule un peu écailleux au sommet, chapeau visqueux ou écailleux. — *B. groupé* (72), *B. squameux* (73).

11 { Ecailles ou crochets du pédicule noirs, chapeau gris, chocolat. — *B. rude* (74).
Ecailles ou crochets du pédicule rougeâtres, chapeau orangé. — *B. orangé* (75).

12 { Tubes rouges au moins dans la jeunesse..... 13
Tubes blanchâtres ou jaunâtres..... 14

13 { Chair ferme, jaunâtre, ne changeant pas de couleur. — *B. poivré* (76).
Chair épaisse, devenant rouge, verte ou bleue quand on la casse. — *B. à tubes rouges* (77), *B. marbré* (78).

14 { Pédicule mince surtout au milieu, chair jaune changeant de couleur. tubes jaunes, gros, irréguliers. — *B. chrysenteron* (79).
Pédicule assez gros, chair ordinairement blanche..... 15

15 { Chair blanche ou jaunâtre, épaisse, un peu vineuse sous la peau. — *B. comestible* (80), *B. blanc* (81).
Chair toujours blanche..... 16

16 { Chair rougeâtre sous la peau, jaune vers les tubes, ferme, épaisse. — *B. bronzé* (82).
Chair uniformément blanche..... 17

17 { Chair passant au bleu quand on la coupe ou la froisse. — *B. indigotier ou azuré* (83), *B. blanchâtre* (84).
Chair molle, peu épaisse, amère, passant au rose tendre. — *B. chicotin ou amer* (85).
Chair molle, cotonneuse, pédicule mou, chapeau velouté. — *B. marron* (86).

18 { Chapeau pédiculé..... 19
Chapeau sessile, croissant sur les troncs d'arbres..... 25

19 { Pédicule central divisé en 20 ou 30 rameaux, portant chacun son chapeau. — *B. ombellé* (87).
Pédicule central simple..... 20
Pédicule latéral ou excentrique..... 22

20 { Plante croissant sur les vieux troncs ou branches d'arbres tombées à terre. — *B. en écu* (88), *B. à pied noir* (89).
Plante croissant sur la terre..... 21

Digitized by Google

21 Chapeau convexe, charnu, sinueux, ombiliqué. — *B. des bœufs* (90).
Chapeau plane, zoné, luisant, doux au toucher. — *B. vivace* (91).
Chapeau mince, frangé, creusé en entonnoir. — *B. frangé* (92), *B. tubérastre* (93).
Chapeau orbiculaire formant une coupe à bords renversés. — *B. poreux* (94).

22 Pédicule et chapeau écailleux ou crevassés, chair blanche et ferme — *B. du noyer* (95).
Pédicule et chapeau à surface chagrinée ou grenue et noirâtre. — *B. truffe* (96).
Pédicule et chapeau glabre..... 23

23 Tubes blancs, chair coriace et subéreuse. — *B. oblique ou luisant* (97).
Tubes blancs, chair blanche, cassante, de bonne odeur. — *B. en bouquet* (98).
Tubes jaunes, ou fauves, ou tirant sur le vert..... 24

24 Chapeau très-mince et mollasse, zoné en dessus, lobé sur les bords. — *B. feuille d'acanthe ou gigantesque* (99).
Chapeau mince, sinueux, coriace, tacheté, mais non zoné. — *B. sabot* (100).
Chapeau assez épais, bistré, à bords réfléchis, ondulés. — *B. pied de chèvre* (101).

25 Surface inférieure et supérieure de même couleur ou à peu près. 26
Surface de couleurs différentes..... 31

26 Plante d'un rouge ou d'un jaune assez décidé.—*B. écarlate* (102), *B. sulfurin* (103).
Plante blanchâtre ou roussâtre..... 27

27 Chapeau moins épais à sa base que les tubes ne sont longs. — *B. uni* (104), *B. mince* (105).
Chapeau plus épais à sa base que les tubes ne sont longs..... 28

28 Plante blanchâtre. — *B. du mélèze* (106).
Plante fauve ou roussâtre..... 29

29 Chapeau marqué de zones parallèles aux bords. — *B. ongulé ou amadouvier* (107), *B. obtus* (108).
Chapeau sans zones parallèles aux bords..... 30

30 Plantes distinctes non sensiblement embriquées. — *B. du groseiller* (109), *B. subéreux* (110), *B. faux amadouvier* (111).
Plantes superposées les unes aux autres et soudées à leur base. — *B. embriqué* (112).

31 Pores sinueux et irréguliers 32
Pores arrondis et réguliers 33

32 Surface supérieure d'un rouge de brique.—*B. labyrinthe* (113).
Surface supérieure blanche, jaunâtre, ou roussâtre. — *B. odorant* (114), *B. imberbe* (115).

Digitized by Google

33 { Surface inférieure pâle ou blanchâtre..... 34
Surface inférieure jaune, brune, ou rouge..... 35

34 { Surface supérieure velue et distinctement zonée.— *B. bigarré* (116).
Surface supérieure glabre, peu ou point zonée.—*B. du frêne* (117), *B. du saule* (118).

35 { Plante épaisse de 6 à 8 centimètres et plus. — *B. hérissé* (119).
Plante épaisse d'un centimètre ou moins. — *B. à peau poreuse* (120), *B. de Sologne* (121), *B. en conque* (122).

MORILLE. T. 3 — F. 4. —G. 1.

1 { Chapeau adhérant au pédicule dans toute sa longueur..... 2
Chapeau n'adhérant point au pédicule dans toute sa longueur. 5

2 { Pédicule court et renflé, chapeau considérable. — *M. trémelloïde* (123).
Pédicule cylindrique plus long que le diamètre du chapeau... 3

3 { Pédicule épais et renflé à la base, s'amincissant au sommet... 4
Pédicule assez régulièrement cylindrique, uni. — *M. comestible* (124).

4 { Pédicule crevassé irrégulièrement par des fissures longitudinales. — *M. à pied crevassé* (125).
Pédicule non crevassé, uni. — *M. à pied épais* (126).

5 { Chapeau adhérant seulement au sommet du pédicule. — *M. agaric* (127).
Chapeau adhérant au pédicule dans la moitié de sa longueur. — *M. à moitié libre* (128).

MÉRULLE. T. 3. — F. 4. — G. 2.

1 { Chapeau pédoncule, plante terrestre..... 2
Chapeau sessile, plante croissant sur le bois ou la mousse..... 9

2 { Chapeau presque sphérique. — *M. vesseloup* (129).
Chapeau concave ou peu convexe..... 3

3 { Chapeau pelucheux en dessus ou comme égratigné..... 4
Chapeau glabre et lisse en dessus..... 5

4 { Plante noirâtre, coriace, membraneuse, à plis peu marqués. — *M. corne d'abondance* (130).
Plante jaunâtre, à chapeau zoné, membraneux, rugueux. — *M. en trompette* (131).

5 { Pédicule fistuleux..... 6
Pédicule plein..... 7

6 { Plante grise, noirâtre, pédicule plein d'eau.—*M. hydropique* (132).
Plante tonte jaunâtre, chapeau ombiliqué, déformé. — *M. jaunâtre* (133).

Digitized by Google

7 { Pédicule long, noir, chapeau jaunâtre. — *M. à pied noir* (134).
Pédicule de la couleur du chapeau..... 8

8 { Plante toute jaunâtre, charnue, chapeau un peu convexe en naissant. — *M chanterelle* (135).
Plante fauve ou brune, coriace, jamais convexe.—*M. ondulé* (136).

9 { Plante parasite sur la mousse, à pédicule court.—*M. des brys* (137) *M. des mousses* (138).
Plante croissant sur le bois absolument sessile..... 10

10 { Surface inférieure jaune, plante cotonneuse au moins à ses bords. — *M. trémelle* (139), *M. pleureur* (140).
Surface inférieure grisâtre, plante glabre. — *M. réticulé* (141). *M. délicat* (142), *M. alvéolaire* (143), *M. crépus* (144).

Agaric. T. 3. — F. 4. — G. 3.

Les Agarics étant très-nombreux, puisqu'ils nous offrent plus de deux cents espèces, pour faciliter leur étude, nous les partagerons en douze branches, à l'exemple de Persoon. Nous appellerons la première Pleurope, la deuxième Lactaire, la troisième Amanite, la quatrième Rotule, la cinquième Russule, la sixième Coprin, la septième Pratelle, la huitième Mycène, la neuvième Gymnope, la dixième Omphalie, la onzième Lépiote, la douzième Cortinaire. En conséquence, nous allons commencer par établir la clef de ces douze branches; puis nous en donnerons une particulière à chacune d'elles (*).

1 { Pédicule nul ou excentrique. — *Pleurope* (I).
Pédicule central ou à peu près... 2

2 { Suc laiteux, blanc, jaune ou rouge — *Lactaire* (II).
Suc nul, ou noir, ou limpide comme de l'eau claire..... 3

3 { Plante sortant d'une volva complète ou incomplète. — *Amanite* (III).
Plante sans volva..... 4

(*) NOTA. — Nous avons donné les caractères généraux, ordinaires à chaque branche; mais nous devons prévenir ici le lecteur qu'il arrive parfois, même trop souvent, que tel ou tel individu, appartenant positivement à une branche, se trouve offrir certains caractères distinctifs de la branche voisine. Si donc en suivant nos numéros l'on arrivait à une impasse, ou à un caractère contradictoire à celui qu'on examine, ou bien à un individu évidemment tout autre que celui qui est étudié, il faudrait suivre de nouveau avec une attention et un examen plus minutieux les caractères énoncés dans cette branche; et si le résultat n'était pas meilleur, comparer ceux des deux branches voisines, ou se reporter à la description détaillée des individus qui offrent le plus de caractères conformes à ceux de l'individu qu'on examine.

Digitized by Google

4 { Feuillets égaux, terminés sur un bourrelet annulaire, pédicelle filiforme. — *Rotule* (IV).
Feuillets non terminés sur un bourrelet annulaire..... 5

5 { Feuillets égaux, ordinairement bifurqués, plante terrestre. — *Russule* (V).
Feuillets inégaux ou non bifurqués..... 6

6 { Feuillets inégaux, se changeant en eau noire, chapeau mince. — *Coprin* (VI).
Feuillets se desséchant sans se liquéfier..... 7

7 { Feuillets noircissant en vieillissant, chapeau ordinairement charnu. *Pratelle* (VII).
Feuillets ne noircissant point en vieillissant..... 8

8 { Pédicule nu, sans trace de membrane..... 9
Pédicule orné d'un collier, ou débris de membrane au chapeau. 11

9 { Pédicule fistuleux, chapeau jamais ombiliqué, — *Mycène* (VIII).
Pédicule plein, ou creux avec chapeau ombiliqué, c'est-à-dire concave au centre..... 10

10 { Pédicule ordinairement plein, chapeau charnu non ombiliqué, feuillets rarement décurrents. — *Gymnope* (IX).
Pédicule plein ou fistuleux, chapeau ombiliqué, feuillets décurrents. — *Omphalie* (X).

11 { Pédicule orné d'un collier formé par la membrane qui couvrait les feuillets. — *Lépiote* (XI).
Pédicule ou chapeau marqué de débris filamenteux par la membrane qui couvrait les feuillets. — *Cortinaire* (XII).

1re BRANCHE. — Agaric Pleurope.

Volva nulle, pédicule nul, latéral ou excentrique.
En général épidendres et coriaces.

1 { Pédicule nul ou très-court..... 2
Pédicule bien marqué, latéral ou excentrique..... 4

2 { Feuillets anastomosés.—*A. en conque* (145), *A. du chêne* (146), *A. coriace* (147).
Feuillets non anastomosés..... 3

3 { Chapeau cotonneux en dessus.—*A. d'aulne* (148), *A. tricolore* (149), *A. à duvet roux* (150).
Chapeau glabre. — *A. transparent* (151), *A du sapin* (152), *A. des troncs* (153), *A. variable* (154), *A. fade* (155).

4 { Pédicule latéral, attaché au côté du chapeau..... 5
Pédicule excentrique..... 7

5 { Feuillets égaux en longueur. — *A. stiptique* (156).
Feuillets inégaux..... 6

Digitized by Google

6 { Pédicule arqué ou velu.—*A. noisetté* (157), *A. inconstant* (158).
Pédicule court, ni arqué, ni velu. — *A. feuillets ridés* (159), *A. pétale* (160), *A. glanduleux* (161).

7 { Pédicule blanc. — *A. palmé* (162), *A. marqueté* (163).
Pédicule plus ou moins coloré. — *A. orcelle* (164), *A. d'orme* (165), *A. de l'olivier* (166).

2e BRANCHE. — Agaric Lactaire.

Volva nulle, pédicule central, feuillets inégaux, suc laiteux blanc, jaune ou rouge. Terrestres et charnus.

1 { Suc rouge, chapeau et feuillets orangés. — *A. délicieux* (167).
Suc blanc ou jaune..... 2

2 { Chapeau sans traces de zones..... 3
Chapeau souvent marqué de zones concentriques..... 4

3 { Pédicule et chapeau blanc, ou brun fauve.—*A. âcre ou poivré* (168), *A. à petit-lait* (169).
Pédicule blanchâtre, chapeau café au lait ou rougeâtre. — *A. sans zones* (170), *A. lactaire doré* (171).
Pédicule jaunâtre, fuligineux, chapeau noirâtre, plombé. — *A. plombé* (172).

4 { Pédicule et feuillets blancs, chapeau jaune, zoné, ombiliqué. — *A. à zones* (173).
Pédicule ou feuillets colorés..... 5

5 { Chair et lait blancs, jaunissant vite à l'air.—*A. à lait jaune* (174).
Chair et lait ne jaunissant point..... 6

6 { Chapeau peluché, rouge-jaunâtre, feuillets blancs. — *A. meurtrier* (175).
Chapeau toujours glabre..... 7

7 { Plante blanche, chapeau parfois cuivré, ou orangé. — *A. à larmes laiteuses* (176).
Plante d'un jaune livide et terreux. — *A. caustique* (177).
Plante d'un rouge fauve ou marron, lames rose pâle. — *A. doucâtre* (178).

3e BRANCHE. — Agaric Amanite.

Plante sortant d'une volva complète ou incomplète qui laisse des débris sur le chapeau, ou sur le pédicule, ou au pied de la plante. Tous terrestres et charnus.

1 { Pédicule nu, c'est-à-dire sans collier..... 2
Pédicule orné d'un collier..... 6

2 { Pédicule creux, volva formant une gaîne allongée dans terre. — *A. engaîné* (179).
Pédicule creux ou plein non engaîné dans la volva..... 3

Digitized by Google

3 { Pédicule toujours creux, bulbeux et conique. — *A. gris de souris* (180).
Pédicule creux ou plein, court et transparent. — *A. à petite volva* (181).
Pédicule toujours plein 4

4 { Chapeau gris, rayé de noir peluché. — *A. à grande volva* (182).
Chapeau gris de souris, lisse, gluant, sans écailles. — *A. à chapeau gluant* (183).
Chapeau blanc ou jaune luisant 5

5 { Chapeau satiné, lisse, plante toute blanche. — *A. à tête lisse* (184).
Chapeau soyeux, velu, lames rosées. — *A. incarnat* (185).
Chapeau luisant, jaunâtre, fétide. — *A. malfaisant* (186).

6 { Volva complète, couvrant tout le jeune champignon 7
Volva incomplète, ne le couvrant pas entièrement 12

7 { Chapeau blanc, concave dans sa vieillesse. — *A. printanier* (187).
Chapeau toujours convexe ou au moins plane 8

8 { Lames libres, s'arrêtant à 2 millimètres du pédicule. — *A. bulbeux* (188).
Lames atteignant le pédicule et lui adhérant plus ou moins ... 9

9 { Chapeau toujours marqué de verrues ou de taches 10
Chapeau rarement tache d'écailles 11

10 { Chapeau à verrues proéminentes, pointues, large de 6 à 12 centimètres. — *A. à verrues* (189).
Chapeau à taches aplaties, large de 12 à 18 centimètres — *A. rougeâtre* (190).

11 { Chapeau jaune orangé, feuillets jaunes d'or. — *A. orange* (191).
Chapeau, pédicule et feuillets tout blancs. — *A. orange blanche* (192).

12 { Chapeau noirâtre à verrues et lames blanches. — *A. fuligineux* (193).
Chapeau plus ou moins blanc, rouge ou gris 13

13 { Chapeau d'un beau rouge à tâches blanches ou jaunes. — *A. moucheté* (194).
Chapeau plus ou moins blanc ou gris 14

14 { Collier rosé, denticulé, pédicule blanc roussâtre. — *A. blanc fauve* (195).
Collier blanc, pédicule blanc, ou légèrement bistré 15

15 { Lames blanchâtres 16
Lames d'un blanc pur 17

16 { Chapeau de 8 à 10 c. à bords striés. — *A. panthère* (196).
Chapeau de 15 à 25 c. non strié. — *A. solitaire* (197).

17 { Pédicule de 6 à 8 c. d'un bistre rougeâtre. — *A. âpre* (198).
Pédicule de 10 à 15 c. d'un beau blanc. — *A. cendré* (199).

Digitized by Google

4e BRANCHE. — Agaric Rotule.

Volva nulle. Pédicule filiforme, feuillets égaux se terminant par un bourrelet annulaire qui entoure le pédicule. Croissant sur les feuilles mortes.

1 { Pédicule plein, long de 2 à 3 centimètres, chapeau strié, large d'un centimètre au plus. — *A. en roue* (200).
Pédicule fistuleux évasé à sa base, long de 4 à 5 centimètres. — *A. stylobate* (201).

5e BRANCHE. — Agaric Russule.

Volva nulle, pédicule central, feuillets égaux, ordinairement bifurqués, ne formant point un bourrelet annulaire. Terrestres.

1 { Feuillets tout simples, chapeau concave ou peu convexe.... 2
Feuillets en partie bifurqués..... 3

2 { Feuillets blancs, chapeau strié sur les bords. — *A. dents de peigne* (202).
Feuillets jaunes ou jaunâtres, chapeau lisse se pelant bien. — *A. sapide* (203), *A. alutacé* (204),

3 { Feuillets libres, épais, rares, saveur poivrée. — *A. fétide* (205).
Feuillets adhérents au pédicule..... 4

4 { Feuillets simplement adhérents, chapeau verdâtre. — *A. à lames fourchues* (206), *A. verdoyant* (207).
Feuillets un peu décurrents, bifurqués ou trifurqués, chapeau rouge. — *A. rouge ou sanguin* (208).

6e BRANCHE. — Agaric Coprin.

Volva nulle, pédicule nu ou orné d'un collier, chapeau membraneux, feuillets inégaux se fondant en eau noire. Existence éphémère. Croissant sur la terre, le fumier et le bois pourri.

1 { Pédicule orné d'un collier ordinairement fugace..... 2
Pédicule nu..... 3

2 { Chapeau ovoïde, puis cylindrique, peluché, blanc et roux au centre. — *A. massette* (209).
Chapeau ovoïde, puis plane, à bords striés, déchirés. — *A. faux éphémère* (210), *A. en demi-globe* (211).

Digitized by Google

3 { Pédicule garni d'une touffe de poils à sa base. — *A. chancelant* (212).
Pédicule à base sans poil..... 4

4 { Pédicule pelucheux, cotonneux, poudreux surtout dans la jeunesse..... 5
Pédicule glabre..... 6

5 { Pédicule pelucheux, chapeau tomenteux. — *A. larmoyant* (213), *A. des fumiers* (214).
Pédicule cotonneux. *A. cotonneux* (215), *A. drapé* (216), *A. bulleux* (217), *A. ami des fumiers* (218).
Pédicule poudreux, long de 15 à 20 centimètres.—*A. cendré* (219).

6 { Feuillets adhérents au pédicule..... 7
Feuillets libres, c'est-à-dire non adhérents au pédicule..... 8

7 { Feuillets laissant leurs traces sur le pédicule. — *A. papillonnacé* (220), *A. du terreau* (221).
Feuillets ne laissant pas leurs traces sur le pédicule. — *A. hydropique* (222), *A. faux éteignoir* (223).

8 { Chapeau humide ou un peu gluant. — *A. à encre* (224), *A. entassé* (225).
Chapeau sec..... 9

9 { Feuillets bruns, cohérents par le dos entre eux, pédicule long de 15 à 18 centimètres. — *A. pie* (226).
Feuillets violets, tirant sur le brun. — *A. à petit flocon* (227).
Feuillets blancs, ou roussâtres, ou purpurins, ou noirs..... 10

10 { Feuillets toujours blancs, noircissant et se fondant avec l'âge. — *A. éphémère* (228), *A. micacé* (229).
Feuillets purpurins, roussâtres, parfois blancs. — *A. déliquescent* (230), *A. en forme de dé* (231).
Feuillets noirs et persistant, ou ne fondant pas. — *A. des sables* (232).

7e BRANCHE. — Agaric Pratelle.

Volva nulle, pédicule nu ou muni d'un collier, feuillets noircissant sans se fondre, chapeau charnu.
Presque tous terrestres.

1 { Pédicule orné d'un collier plus ou moins prononcé et fugace... 2
Pédicule nu même dès le jeune âge... 5

2 { Pédicule plein..... 3
Pédicule plein d'abord, puis un peu creux. — *A. lustré* (233).
Pédicule creux..... 4

3 { Collier persistant, feuillets libres, roses, noircissant, chapeau charnu. — *A. comestible* (234).
Collier persistant, feuillets décurrents, jaunâtres, ou roussâtres. — *A. à graines noires* (235).
Collier peu prononcé, pédicule écailleux, feuillets jaunes roux. — *A. azuré* (236).

Digitized by Google

4 { Collier persistant, lames jaunâtres, chapeau jaune terreux. — *A. changeant* (237).
Collier peu apparent, disparaissant même tout à fait. — *A. en cloche* (238), *A. poudreux* (239).

5 { Pédicule plein, feuillets peu nombreux, épais. — *A. noircissant* (240).
Pédicule fistuleux..... 6

6 { Feuillets adhérents au pédicule, d'un violet brun, chapeau jaune pâle. — *A. à graines brunes* (241).
Feuillets libres, ou peu adhérents au pédicule..... 7

7 { Chapeau marqué des débris de la membrane qui couvrait les lames. — *A. à appendices* (242).
Chapeau n'offrant pas trace de membrane..... 8

8 { Chapeau strié au moins sur les bords..... 9
Chapeau nullement strié, jaunâtre. — *A. à centre doré* (243), *A. amer* (244), *A. demi-orbiculaire* (245).

9 { Chapeau profondément strié presque jusqu'au centre. — *A. strié* (246).
Chapeau strié seulement à ses bords..... 10

10 { Chapeau gris violet, feuillets rouges marrons. — *A. à tête conique* (247).
Chapeau gris roux, feuillets nombreux, d'un beau violet. — *A. à feuillets violets* (248).
Chapeau blanc fauve, mamelonné au centre, feuillets peu serrés. — *A. aqueux* (249).

8e BRANCHE. — Agaric Mycène.

Volva et collier nuls, pédicule fistuleux, chapeau membraneux, campanulé, jamais ombiliqué, feuillets se desséchant sans fondre ni se noircir.

1 { Pédicule velu ou cotonneux à sa base..... 2
Pédicule ni velu, ni cotonneux à sa base..... 10

2 { Pédicule cotonneux, chapeau strié. — *A. rayé* (250), *A. des écorces* (251).
Pédicule ordinairement velu à sa base..... 3

3 { Pédicule assez souvent glabre à sa base..... 4
Pédicule toujours plus ou moins velu..... 5

4 { Pédicule à stries bleuâtres, feuillets blancs, libres. — *A. à cent raies* (252).
Pédicule non strié, feuillets jaunes, plus ou moins adhérents. — *A. couleur de coing* (253).

Digitized by Google

5 { Chapeau strié au moins à ses bords..... 6
Chapeau non strié..... 7

6 { Feuillets libres, roux, chapeau roussâtre, large de 8 à 10 centimètres. — *A. pygmée* (254).
Feuillets libres, blancs, chapeau blanchâtre, large de 2 centimètres. — *A. à pied menu* (255).
Feuillets libres, fauves, chapeau conique de 3 à 4 centimètres. — *A. en roseau* (256).

7 { Feuillets libres, charnus, roussâtres, peu nombreux, odeur d'ail. — *A. alliacé* (257), *A. porreau* (258).
Feuillets plus ou moins adhérents..... 8

8 { Feuillets fauve clair, un peu décurrents — *A. raboteux* (259).
Feuillets peu adhérents au pédicule..... 9

9 { Chapeau blanchâtre, hérissé de poils noirâtres, large de 5 à 6 millimètres. — *A. d'hudson* (260).
Chapeau gris ou rose, mamelonné, large d'un centimètre au plus, haut de 4. — *A. rose* (261).
Chapeau blanchâtre ou roux, tube du pédicule divisé au sommet. — *A. fistuleux* (262).

10 { Chapeau strié..... 11
Chapeau non strié..... 12

11 { Feuillets libres, chapeau blanchâtre, large de 7 à 9 millimètres. — *A. des feuilles mortes* (263), *A. épiptérygien* (264).
Feuillets décurrents, chapeau gris, blanc ou jaune, large de 5 à 6 centimètres. — *A. ventru* (265).
Feuillets décurrents, chapeau rayé de jaune et de blanc, large d'un centimètre. — *A. panaché* (266).

12 { Feuillets libres..... 13
Feuillets plus ou moins adhérents au pédicule..... 14

13 { Pédicule velouté, chapeau fauve, gluant, peu charnu, se pelant bien. — *A. à pied noir* (267).
Pédicule glabre, chapeau fauve, sec, large de 2 à 3 centimètres. — *A. tubulé* (268).
Pédicule à racine pivotante, luisant, chapeau chamois, large de 1 à 2 centimètres. — *A. pivotant* (269).

14 { Feuillets décurrents sur le pédicule. — *A. Coqueret* (270). *A. Sidéroïde* (271).
Feuillets non décurrents..... 15

15 { Feuillets blanchâtres terminés par un petit crochet vers le pédicule. — *A. petit* (272).
Feuillets blancs, non terminés par un crochet, chapeau large d'un centimètre. — *A. Clou*, (273), *A. adonis* (274).
Feuillets bruns carmélites. — *A. tabac* (275).

Digitized by Google

Pl

Morille à P

Agari

Digitized by Google

Digitized by Google

9e BRANCHE. — AGARIC GYMNOPE.

Volva et collier nuls, pédicule presque toujours plein, chapeau charnu, feuillets ne noircissant jamais en vieillissant. Terrestres et bons.

1 { Feuillets décurrents sur le pédicule..... 2
Feuillets libres ou simplement adhérents au pédicule..... 13

2 { Pédicule creux au moins dans une partie de sa longueur..... 3
Pédicule plein au sommet, creux à la base 4

3 { Pédicule irrégulièrement creux, ou plein et tortillé. — *A. social* (276).
Pédicule toujours creux dans toute sa longueur, chapeau zoné. — *A. ondulé* (277).
Pédicule creux seulement au sommet ou dans la vieillesse. — *A. des bruyères* (278), *A. pied en fuseau* (279).

4 { Chapeau conique strié sur les bords, pédicule grêle. — *A. transparent* (280).
Chapeau non strié..... 5

5 { Chapeau velu, cotonneux ou farineux..... 6
Chapeau glabre..... 7

6 { Pédicule blanc à stries grisâtres, long de 6 centimètres, chapeau large de 8. — *A. petit bonnet* (281).
Pédicule roussâtre, chapeau lobé, ombiliqué en vieillissant, large de 5 centimètres. — *A. vineux* (282).
Pédicule blanchâtre, roux, chapeau arrondi, mamelonné.—*A. nébuleux* (283), *A. à tête velue* (284).

7 { Chapeau lisse et gluant, plante toute d'un beau blanc. — *A. blanc d'ivoire* (285).
Chapeau à surface sèche..... 8

8 { Pédicule, chapeau et feuillets de trois couleurs différentes, tranchées. — *A. ficoïde* (286).
Pédicule, chapeau et feuillets de trois couleurs un peu différentes.— *A. oreillette* (287).
Pédicule, chapeau et feuillets n'offrant point trois couleurs différentes 9

9 { Feuillets d'un rouge de brique, pédicule écailleux à sa base. — *A. du bois mort* (288).
Feuillets blancs, fauves ou roux..... 1

10 { Pédicule strié, aminci à la base, chapeau fauve, noircissant au centre et aux bords. — *A. à tête enfumée* (289).
Pédicule cylindrique, non strié, chapeau ne noircissant pas... 11

11 { Plante d'une forte odeur de musc, d'anis ou de girofle. — *A. odorant* (290).
Plante sans odeur, trop prononcée, ou trop pénétrante..... 12

Digitized by Google

12 Plante blanchâtre, parfois velue à sa base, mamelonnée, haute de 4 à 7 centimètres. — *A. terreux* (291).
Plante jaunâtre, pédicule épais à sa base, à petites écailles noires, long de 5 centimètres. — *A. acerbe* (292).
Plante d'un blanc jaunâtre, très-charnue, lisse, souvent renflée ou velue à sa base. — *A. mousseron* (293).
Plante croissant exclusivement au pied des chardons ou du houx. — *A. du chardon* (294), *A. du houx* (295).

13 Feuillets adhérents au pédicule 14
Feuillets libres..... 26

14 Plante parasite sur les Agarics ou les Bolets de grande espèce. — *A. tubéreux* (296), *A. parasite* (297).
Plante croissant sur la terre, le bois ou les feuilles mortes..... 15

15 Pédicule fistuleux au moins dans la vieillesse..... 16
Pédicule plein ou irrégulièrement fistuleux. — *A. d'yeuse* (298).
Pédicule toujours plein..... 18

16 Pédicule toujours creux dans toute sa longueur.— *A. pur* (299).
Pédicule tantôt plein, tantôt creux au moins au sommet..... 17

17 Pédicule ordinairement plein, mais parfois creux et verdâtre au sommet. — *A. caméléon* (300).
Pédicule plein devenant fistuleux en vieillissant. — *A. blanc de neige* (301), *A. des pacages* (302), *A. des devins* (303).

18 Pédicule irrégulièrement rayé de noir, chapeau mamelonné, large de 7 centimètres. — *A. à pied rayé* (304).
Pédicule uni, non strié..... 19

19 Pédicule branchu, c'est-à-dire portant plusieurs plantes sèches et d'un blanc de lait. — *A. rameux* (305).
Pédicule ne portant qu'une seule plante..... 20

20 Pédicule renflé à son milieu, long de 7 à 8 centimètres, chapeau charnu. — *A. en fuseau* (306).
Pédicule velu à sa base, haut de 5 à 9 centimètres, chapeau peu charnu. — *A. chaussé* (307).
Pedicule cylindrique, non renflé au milieu..... 21

21 Pédicule épais, haut de 2 centimètres, chapeau charnu, aplati, grisâtre, large de 6 à 7 centimètres. — *A. trapu* (308).
Pédicule plus long que le tiers de la largeur du chapeau..... 22

22 Chapeau marqué de stries noirâtres, parfois noir au sommet, pédicule grêle. — *A. glauque* (309).
Chapeau uni ou non strié de noir..... 23

23 Feuillets d'un gris rouillé, faisant angle droit ou rentrant, avant d'atteindre le pédicule. — *A. à tête bronzée* (310).
Feuillets arqués, c'est-à-dire insérés autour du pédicule comme demi ou tiers d'accolade..... 24
Feuillets se dirigeant directement vers le pédicule..... 25

Digitized by Google

24 Pédicule épais à la base, aminci au milieu, évasé au sommet, chapeau sinué, mamelonné. — *A. à pied brun* (311).
Pédicule cylindrique plus ou moins roux, chapeau plus ou moins violet. — *A. ionide* (312).
Pédicule cylindrique renflé à sa base. — *A. butireux* (313), *A. arqué* (314).

25 Chapeau à bords sinueux, feuillets blancs ou roux-jaune. — *A. sinué* (315), *A. couleur de chair* (316).
Chapeau légèrement ou ombiliqué, ou mamelonné, lames jaunes. — *A. à tête jaune* (317), *A. couleur de soufre* (318).

26 Pédicule ordinairement strié, au moins dans la vieillesse..... 27
Pédicule non strié..... 34

27 Pédicule long de 17 à 20 centimètres, velouté, strié de noir. — *A. élancé* (319).
Pédicule de 15 centimètres au plus, non velouté..... 28

28 Pédicule velu à sa base, long de 10 à 15 centimètres, strié de roux, feuillets roux. — *A. brûlant* (320).
Pédicule glabre, long de 12 centimètres au plus..... 29

29 Pédicule blanc..... 30
Pédicule gris, brun, jaunâtre, ou blanchâtre..... 31

30 Chapeau noirâtre, sinueux, difforme, feuillets jaune pâle. — *A. cartilagineux* (321).
Chapeau blanc à centre un peu fauve, feuillets blancs. — *A. à tête blanche* (322).

31 Chapeau strié au moins dans sa vieillesse..... 32
Chapeau non strié..... 33

32 Pédicule, chapeau et feuillets gris, ceux-ci larges et épais. — *A. gris de souris* (323).
Chapeau brun, roux ou blanchâtre, feuillets grisâtres ou jaunâtres. — *A. satiné* (324).

33 Plante fauve, à stries rougeâtres, croissant en groupes de 2 à 3 individus. — *A. fauve* (325).
Plante blanchâtre, à stries roussâtres, feuillets couleur de rouille. — *A. à graines rouges* (326).

34 Pédicule rougeâtre, rampant, poussant des tiges simples ou armeuses ayant chacun leur chapeau. — *A. rampant* (327).
Pédicule non rameux, mais à pieds soudés ensemble, toujours tortueux. — *A. tordu* (328).
Pédicule droit, ni rameux, ni tordu..... 35

35 Pédicule caché parfois sous les feuillets, sortant des fentes d'arbres, horizontal. — *A. horizontal* (329).
Pédicule droit, toujours dégagé des feuillets..... 36

36 Chapeau plus ou moins peluché, taché, ou velouté..... 37
Chapeau glabre, lisse, ou rayé..... 38

Digitized by Google

37 Chapeau velouté comme la pêche, ou poudreux avec mouchetures fauves. — *A. velouté* (330), *A. poudreux* (331).
Chapeau ni velouté, ni poudreux, mais peluché, ou moucheté de roux. — *A. à tête brune* (332), *A. des tiges mortes* (333).
Chapeau laineux ou drapé, luisant, moucheté, puis gris blanc. — *A. argenté* (334).

38 Chapeau rayé ou strié..... 39
Chapeau sans raies ni stries..... 41

39 Chapeau crevassé, d'un blanc sale, strié de jaune, ou satiné d'un bleu violet, strié de noir. — *A. crevassé* (335), *A. gorge de pigeon* (336).
Chapeau ni crevassé, ni satiné..... 40

40 Chapeau tout rayé de noir sur jaune, ou de jaune sur blanchâtre. — *A à tête rayée* (337), *A. cambré* (338).
Chapeau strié seulement au centre.— *A. à graines orangées* (339), *A. terrestre* (340).
Chapeau souvent strié en zones concentriques, gris livide, lames d'un beau rouge. — *A. livide* (341).

41 Chapeau visqueux surtout en temps humide, d'un beau rouge ou jaunâtre. — *A. écarlate* (342), *A. échaudé* (343).
Chapeau sec..... 42

42 Pédicule souvent fistuleux, chapeau sinué, souvent fendu à ses bords. — A. *safrané* (344), A. *inodore* (345).
Pédicule toujours plein..... 43

43 Feuillets blancs, se détachant tous ensemble du chapeau et du pédicule. — A. *blanc cendré* (346), A. *des rameaux* (347).
Feuillets blancs, plante d'une odeur et d'un goût agréables. — A. *palomet* (348).
Feuillets roux ou jaunâtres..... 44

44 Plante croissant par groupes, feuillets jaunes, pédicule charnu. — A. *couleur de froment* (349).
Plante croissant solitaire..... 45

45 Pédicule blanc, chapeau et feuillets jaunâtres, peu charnu. — A. *à pied blanc* (350).
Pédicule blanchâtre, grêle, chapeau jaunâtre, feuillets roux. — A. *à pied plein* (351).
Plante toute d'un blanc roux ou fauve, chair molle, pédicule se tordant en séchant. — A. *faux mousseron* (352).

10e BRANCHE. — Agaric Omphalie.

Volva et collier nuls, pédicule fistuleux ou plein, chapeau ombiliqué, feuillets presque toujours décurrents, et ne noircissant jamais.

1 Pédicule tantôt fistuleux, tantôt plein, plante toute de la même couleur..... 2
Pédicule toujours creux ou toujours plein..... 3

Digitized by Google

2 { Chapeau glabre, sinueux, strié sur ses bords, à centre plus pâle. — A. *petite cloche* (353), A. *nivelé* (354).
Chapeau lisse, charnu, parfois gercé, parfois à bords transparents. — A. *virginal* (355).

3 { Pédicule fistuleux..... 4
Pédicule plein..... 6

4 { Feuillets larges, peu épais, absolument libres, 5 à 6 demi-feuillets entre 2 entiers. — A. *ardoisé* (356).
Feuillets plus ou moins adhérents ou décurrents..... 5

5 { Pédicule et chapeau fauve-brun, feuillets blancs ou jaunâtres, formant angle rentrant avec le pédicule. — A. *ami des forêts* (357).
Pédicule blanchâtre, chapeau et feuillets jaunâtres, ceux-ci décurrents. — A. *en coupe* (358), A. *ombiliqué* (359).

6 { Chapeau en entonnoir, marqué de sillons rayonnants, chair épaisse. — A. *faux androsace* (360).
Chapeau nullement sillonné en rayons..... 7

7 { Chapeau ordinairement fauve, 1 centimètre de large ou moins, pédicule grêle. — A. *fichet* (361), A. *en famille* (362).
Chapeau large de plus d'un centimètre..... 8

8 { Pédicule et chapeau blancs, peluchés de brun, feuillets nombreux. — A. *tigré* (363).
Pédicule et chapeau peluchés de noir. — A. *de Dunal* (364).
Pédicule et chapeau non peluchés..... 9

9 { Chapeau mince et humide, large de 7 à 9 centimètres, feuillets minces, étroits, 1/8 décurrents. — A. *en entonnoir* (365).
Chapeau assez épais ou sec..... 10

10 { Chapeau blanc sale, sans consistance, à bords rabattus, feuillets très étroits, jaunâtres. — A. *mou* (366).
Chapeau d'une consistance assez ferme pour conserver ses formes 11

11 { Lames s'enlevant aisément et se déployant comme un surplis, chapeau de 13 centimètres environ. — A. *contigu* (367).
Lames ne s'enlevant pas comme une membrane plissée, chapeau de 12 centimètres au plus..... 12

12 { Chapeau profondément ombiliqué, large de 3 centimètres, feuillets minces. — A. *en gobelet* (368).
Chapeau à bords convexes, striés, large de 2 centimètres au plus, feuillets étroits, roux. — A. *en botte* (369).
Chapeau violet, puis jaunissant, large de 4 à 6 centimètres, feuillets rares, épais. — A. *améthiste* (370).

Digitized by Google

11e BRANCHE. — AGARIC LÉPIOTE.

Volva nulle, pédicule orné d'un collier, feuillets ne noircissant jamais, couverts dans la jeunesse d'une membrane complète, qui forme ensuite le collier du pédicule. Presque tous terrestres.

1 { Membrane qui couvre les feuillets persistant toujours sans se déchirer. — A. *pilule* (371).
Membrane qui couvre les feuillets se déchirant pour les laisser à découvert 2

2 { Pédicule fistuleux ou creux 3
Pédicule plein 9

3 { Pédicule écailleux ou cotonneux au moins en dessous du collier. 4
Pédicule glabre 5

4 { Pédicule très-peu peluché, blanc, souvent courbé. — A. *cylindracé* (372).
Pédicule écailleux, jaunâtre, chapeau charnu, en cloche, mamelonné. — A. *jaune d'ocre* (373).
Pédicule velu et blanc, non renflé à sa base, chapeau plane, moucheté. — A. *en bouclier* (374).

5 { Pédicule renflé à sa base, à cavité vide, marqué de blanc et de brun. comme la couleuvre. — A. *élevé* (375).
Pédicule non renflé à sa base 6

6 { Lames blanches, chapeau presque plane, large de 2 centimètres. — A. *de moyenne taille* (376).
Lames colorées 7

7 { Pédicule blanc, à peine fistuleux, feuillets rougeâtres. — A. *coronille* (377).
Pédicule jaunâtre au moins à la base 8

8 { Feuillets libres, de la même couleur que le chapeau, large de 4 à 6 centimètres — A. *en toge* (378).
Feuillets un peu adhérents, d'un rouge parfois vif, chapeau jaune terreux. — A. *à graines rouges* (379).

9 { Pédicule renflé à la base, blanchâtre 10
Pédicule aminci à sa base, toujours courbé, parfois excentrique. — A. *atténué* (380), A. *du sureau* (381).
Pédicule non renflé à la base 11

10 { Chapeau convexe, glabre, feuillets libres. — A. *lustré* (382).
Chapeau plane, plus ou moins peluché, large de 8 centimètres, feuillets blancs, libres. — A. *à tige d'ognon* (383).

Digitized by Google

11 { Pédicule ou chapeau ordinairement marqué de petites écailles.. 12
Pédicule et chapeau non écailleux..... 13

12 { Plante d'un blanc jaunâtre fixée en terre par une longue racine. — A. *à racine de navet* (384).
Plante fauve ou rousse, feuillets jaunâtres ou blancs, un peu décurrents. — A. *annulaire* (385), A. *des troncs* (386).

13 { Pédicule droit, tâcheté de jaune..... 14
Pédicule droit, glabre, même un peu lisse, gris sale. — A. *gris brun* (387).
Pédicule non moucheté, souvent coudé à sa base..... 15

14 { Feuillets libres, de la couleur du chapeau, collier court, peu étalé. — A. *raclé* (388).
Feuillets un peu adhérents, d'un roux pâle, collier long, étalé ou rabattu. — A. *pudique* (389).

15 { Plante d'un jaune doré, lames blanches, chapeau peluché, large de 4 centimètres. — A. *doré* (390).
Plante d'un fauve clair, lames de la couleur du chapeau. — A. *paillet* (391).

12e BRANCHE. — Agaric Cortinaire.

Volva nulle, feuillets ne noircissant jamais, recouverts dans leur jeunesse d'une membrane incomplète qui laisse presque toujours des débris filamenteux sur le pédicule en forme de collier, ou sur les bords du chapeau.

1 { Plante croissant ordinairement sur le bois mort ou pourri..... 5
Plante croissant toujours sur la terre..... 2

2 { Plante croissant tantôt parmi la mousse, tantôt sur les vieux troncs..... 3
Plante croissant toujours sur les vieux troncs, ou le bois pourri. 4

3 { Pédicule rayé de brun, chapeau brun, drapé, laineux, feuillets fauves. — A. *laineux* (392).
Pédicule blanc, brunâtre, chapeau satiné, couleur de châtaigne, feuillets de même couleur. — A. *châtain* (393).
Pédicule blanc, plein, marqué au pied de points noirs et de points blancs vers le haut. — A. *feuillets nombreux* (394).
Pédicule blanc, creux, velu à sa base. — A. *petit réseau* (395).

4 { Pédicule et chapeau écailleux, feuillets non décurrents, 8 à 10 centimètres de large. — A. *écailleux* (396).
Pédicule et chapeau sans écaille, feuillets un peu décurrents, 4 centimètres de large. — A. *des bois morts* (397).

Digitized by Google

5 { Pédicule ordinairement creux ou fistuleux..... 6
Pédicule toujours plein..... 7

6 { Pédicule jaune citrin, creusé d'un canal très-étroit. — A. *à pied jaune* (398).
Pédicule plein d'abord, puis creux, feuillets rouges orangés, un peu décurrents. — A. *à pied grêle* (399).
Pédicule toujours fistuleux, feuillets libres, ou peu adhérents. — A. *grand réseau* (400), A. *hydrophile* (401).

7 { Pédicule garni ordinairement d'écailles plus ou moins nombreuses..... 8
Pédicule sans écaille ni à son pied, ni sur sa longueur..... 9

8 { Feuillets fauve clair, chapeau charnu, pulvérulent, écailleux, large de 4 centimètres. — A. *à tête grenue* (402).
Feuillets roussâtres, chapeau charnu, jaune sale, à centre brun. large de 15 à 25 centimètres. — A. *turbiné* (403).
Feuillets rouges, tirant à la rouille, chapeau jaune, parfois terreux, large de 8 centimètres. — A. *muqueux* (404).

9 { Feuillets libres, plante d'un rouge orangé, concave à centre proéminent — A. *pourpré* (405).
Feuillets libres, chapeau roux-fauve, luisant.— A. *luisant* (406).
Feuillets adhérents ou décurrents..... 10

10 { Chapeau gluant, convexe, à bords repliés en dessous, large de 6 à 8 centimètres. — A. *glutineux* (407).
Chapeau non gluant..... 11

11 { Pédicule mince à sa base, renflé au sommet, chapeau à chair épaisse, jaune. — A. *hybride* (408).
Pédicule régulièrement cylindrique ou épais à sa base..... 12

12 { Pédicule marqué d'un anneau rouge ou orangé, haut de 8 à 11 cent. — A. *jaune fauve* (409), A. *tache de sang* (410).
Pédicule non taché de rouge..... 13

13 { Chapeau couleur de rouille, à centre protubérant, luisant en dessus, large de 5 centimètres. — A *à tête luisante* (411).
Chapeau non luisant..... 14

14 { Feuillets recouverts d'une membrane en toile d'araignée, chapeau toujours convexe. — A. *aranéeux* (412).
Feuillets nus, chapeau charnu seulement au centre, irrégulièrement concave, sinué. — A. *nu* (413).
Feuillets, pédicule et chapeau violets. — A. *violet* (414).

Digitized by Google

CHAPITRE II

TRUFFE.

GÉNÉRALITÉS SUR LES TRUFFES.

Leur nature.

Qu'est-ce que la Truffe? A cette question, il n'est pas un fin gourmet qui ne se hâte de répondre: c'est un délicieux tubercule à chair veinée de diverses couleurs et à surface lisse plus ou moins sillonnée ou mamelonnée. Mais le savant, qui prend les choses de plus haut et veut toujours pénétrer leur nature intime, est obligé d'avouer qu'il n'a sur ce point ni la connaissance, ni la certitude que l'on trouve ordinairement dans les sciences positives. Jusque-là il avait rangé ce précieux tubercule au nombre des plantes, dans la classe des cryptogames, et dans la famille des Champignons. Il le définissait une fongosité souterraine, charnue, arrondie, n'offrant pas trace de racine, et se desséchant ou se corrompant sans tomber en poussière.

De nos jours, il n'y a plus la même unanimité sur ce sujet. Quelques naturalistes prétendent que la Truffe offre peu de rapports avec les Champignons, tant pour sa structure intérieure que pour son mode de croissance; au contraire, qu'il existe une grande analogie entre elle et les excroissances que l'on remarque sur certaines feuilles d'arbres piquées des insectes, par exemple la noix de galle; et que dans les lieux où elle croît vivent habituellement de petites mouches qu'un entomologiste

Digitized by Google

classerait parmi les tipules, genre d'insecte voisin des cousins connus de tout le monde. De ce triple fait, qu'ils tiennent pour certain, ils concluent que la Truffe est, comme la noix de galle, une extravasation de sève produite par la piqûre d'un insecte. Toute la différence qu'il existerait entre ces deux produits, c'est que l'un résulte de la piqûre d'une feuille au contact de l'air, et l'autre de la piqûre d'une radicule dans l'ombre de la terre.

Faut-il abandonner la foule des mycétologues de tous les temps et suivre ces modernes observateurs? Nous ne nous y croyons point encore obligé; nous attendrons, pour cela, des données plus précises, plus formelles et plus convaincantes. En attendant, nous laisserons la Truffe au nombre des Champignons, et nous continuerons de la regarder comme une fongosité, dont l'origine, la croissance et la propagation ne nous sont point suffisamment connues.

Si elle était une simple extravasation de sève, il devrait y avoir adhérence, ou du moins quelque trace d'adhérence entre elle et la radicule d'où elle se serait extravasée : choses pourtant qui n'ont point été constatées par l'observation. De plus, un arbre donné devrait être apte à en produire dans toutes les phases de son existence; car tant qu'il vit, il a de la sève, par suite des radicules qui la puisent dans la terre pour la lui fournir. Cependant il est hors de doute qu'il n'en produit guère avant sa six ou septième année, ni après sa vingt ou vingt-cinquième année.

D'un autre côté, ce qui prouve, selon nous, que la Truffe est vraiment une plante, plutôt qu'une excroissance anormale, c'est qu'on en sème et qu'il en vient. En effet,

Digitized by Google

Bulliard et de Borch, lisons-nous dans le *Dictionnaire d'agriculture raisonné, ont essayé de former des truffières artificielles en transportant, dans un jardin, la terre imprégnée des semences des Truffes, et ils ont jusqu'à un certain point réussi.* En 1825 ou 1826, M. de Noë, pair de France, a déposé sur la terre ombragée par des charmes et des chênes, les épluchures des Truffes de sa cuisine; il les a recouvertes de 6 à 7 cent. de terreau, puis d'autant de feuilles mortes, et deux ans après, il a récolté une assez grande quantité d'excellentes Truffes. M. le comte de Gasparin dit qu'on lui a montré une prairie fumée avec des pelures de Truffes et qui donne des résultats prodigieux *(Journal d'agriculture pratique, 20 février 1856)*. Enfin, c'est une expérience qui a été faite maintes et maintes fois avec succès, notamment par M. Bornholz, savant naturaliste allemand, qui a publié un ouvrage spécial, dans lequel il enseigne cette culture trop dispendieuse pour se généraliser. Plantez, dit-il, de petites Truffes dans un sol convenablement préparé et ombragé, vous pourrez en récolter les années suivantes. Donc ce précieux tubercule se sème et se propage à la manière des végétaux. Pourquoi cesserions-nous alors de le regarder comme un végétal? Serait-ce parce que la récolte ne correspond point toujours à la semence, et que parfois même elle est complètement nulle? Mais qu'est-ce que cela prouve? Que la Truffe ne vient pas de semence et par suite qu'elle n'est point une plante? Non pas certes, nous venons de constater le contraire par des faits irrécusables : cela prouve uniquement que nous ne connaissons point, d'une manière suffisante, le mode de culture qui lui convient, pour être sûrs d'en récolter.

Digitized by Google

Du sol qui leur convient.

Le sol le plus propre à la production des Truffes, est un sol argileux, mêlé de silice et de parties ferrugineuses : car il faut qu'il soit un peu poreux, afin que la chaleur et l'humidité, absolument nécessaires pour leur croissance, puissent y pénétrer aisément. Si l'on veut leur composer un sol artificiel, on mélange, à peu près à parties égales, de l'argile, du sable, et de la mine de fer broyée. On couvre ce mélange de quelques centimètres de terreau mêlé de beaucoup de feuilles d'arbres, de chêne surtout ou de noisetier, ou bien on y laisse des rameaux épars çà et là. Enfin, on y plante de ces arbres en nombre suffisant pour ombrager un peu le terrain, mais assez espacés pour laisser à l'air une circulation libre.

Les Truffes se plaisent surtout dans les lieux un peu humides, ombragés et tempérés. Les rivages incultes des ruisseaux, les terrains légers, les coteaux, le voisinage des bois, l'ombrage des chênes, des trembles, des charmes, des saules, des noisetiers : voilà les lieux où elles se rencontrent le plus communément. Toutefois, elles ne croissent point également dans les pays de climats différents. Elles préfèrent de beaucoup les contrées méridionales à celles du nord ; c'est au point que la température du lieu influe, non-seulement sur l'abondance de leur production, mais surtout et principalement sur leurs propriétés, leur valeur gastronomique. Les Truffes des cantons méridionaux possèdent plus d'arôme et de saveur que celles des pays froids. Ainsi, pour ne parler que de la France, les environs de Paris produisent des Truffes, pour ainsi dire, dépourvues de toute saveur et de tout

Digitized by Google

parfum, tandis que nos départements du Midi fournissent tout ce qu'il y a de plus fin et de plus délicat en ce genre. Dans les années pluvieuses et les printemps humides, la Truffe fructifie plus que dans les temps de sécheresse. Cependant elle ne croît point dans un sol trop humide.

Des signes qui accusent leur présence.

Les signes auxquels on peut reconnaître la présence des Truffes dans un terrain qui réunit les conditions ci-dessus mentionnées, sont : 1° une terre nue, les Truffes souvent faisant périr les plantes qui sont dans leur voisinage. Le terrain sur lequel j'en ai vu récolter, offrait cette particularité caractéristique de la manière la plus évidente. 2° Certaines gerçures ou petits soulèvements du sol. La Truffe, en effet, se trouvant seulement à quelques centimètres de la surface de la terre, la soulève et la fait fendiller plus ou moins, selon qu'elle est plus ou moins grosse. Quelques auteurs même, pour expliquer ce fait, lui supposent une force élastique qui parfois va jusqu'à la faire sortir à fleur de terre. 3° Un bruit sourd et particulier que rend le sol, lorsqu'on le frappe avec un bâton ; mais il faut l'oreille exercée d'un habitué pour distinguer ce bruit caractéristique. 4° Enfin, la présence de petites mouches connues des naturalistes sous le nom de tipules. On a observé, en effet, que ces insectes se plaisent dans le voisinage des trufflères ; il y en a presque toujours des myriades disposées en colonnes mobiles qui montent et descendent tantôt à un endroit, tantôt à un autre.

Quelque précieux que puissent être ces signes, on ne saurait les regarder comme suffisants ; car souvent ou ils

Digitized by Google

sont trop peu sensibles, ou ils ne sont point absolus. Il en est un autre par exemple qui ne trompe jamais, c'est celui de l'odeur. La Truffe, en effet, a tant de parfum qu'elle frappe l'odorat, même à plusieurs mètres de distance. Toutefois, l'homme ne s'en rapporte point à lui-même; sachant que certains animaux ont ce sens beaucoup plus développé que le sien, il les emploie pour lui aider à cette recherche. Le cochon et le chien sont ceux dont il se sert de préférence. Pour les dresser à cet office, de temps à autre, il leur présente des Truffes à flairer, il leur en fait aussi goûter; quatre ou cinq jours après, ils y ont déjà pris goût et l'on peut s'en servir.

Récolte des Truffes.

Avant leur maturité, les Truffes sont mollasses, insipides et inodores pour ainsi dire; mais en mûrissant, leur chair devient plus ferme et plus sucrée, leur écorce acquiert son principe odorant et savoureux, car il est à remarquer que ce principe existe principalement dans les couches superficielles; enfin, elles répandent leur odeur agréable et pénétrante qui fait leur principal mérite. Or elles mûrissent presque instantanément et dans l'espace de quelques jours.

En général on n'en fait qu'une seule récolte par année, au mois d'octobre ou de novembre. Cependant, il arrive quelquefois qu'on en fait deux et même trois dans la même truffière. Alors, la première a lieu au mois de mai ou de juin, la seconde en août ou septembre et la troisième à l'époque indiquée ci-dessus. L'homme qui veut faire cette récolte, s'arme d'une petite bêche, et conduit sur le terrain un cochon ou un chien préalablement dressé à

Digitized by Google

cet office. Il suit de près l'animal; quand il lui voit fouiller la terre avec son museau ou ses pattes, il le chasse pour y chercher lui-même avec sa petite bêche et en retirer les Truffes. Il a soin, toutefois, de lui en abandonner quelques-unes qui seraient sans valeur. Le temps le plus favorable pour cette récolte, c'est ordinairement le matin, à la fraîcheur, les jours de brouillards, et vers les premières gelées d'automne : car c'est dans ces circonstances diverses que le parfum de la Truffe s'exhale plus fort et plus saisissant.

Conservation des Truffes.

Pour conserver les Truffes, il faut les récolter à l'époque de leur maturité, sans les endommager aucunement et par un temps sec. Une seule altérée suffit pour faire gâter toutes les autres. Il ne faut pas les laver; leur terre natale est la meilleure enveloppe qu'on puisse leur donner pour leur conservation. On peut, toutefois, les enfouir dans le sable sec, mais jamais dans la cendre ni le son. L'huile, le vinaigre, l'eau-de-vie, les graisses fondues, les vernis, la dessication, etc., les conservent aussi, mais en leur enlevant toujours quelque chose de leur qualité. En général, à l'air elles se conservent fraîches quinze à vingt jours; dans le sable, ou dans leur terre natale deux à trois mois. Si on veut les conserver plus longtemps, le moyen le plus avantageux est de les dessécher.

Usage des Truffes.

La Truffe communique sa saveur et son parfum par le simple contact prolongé avec les substances qu'on en

Digitized by Google

veut imprégner, par la macération à froid dans les liquides, enfin par la distillation, mais seulement au bain-marie; car une chaleur plus forte altérerait l'un et l'autre.

Elle se peut manger de mille manières différentes, crue ou cuite, sans ou avec accommodement, seule ou mélangée à d'autres comestibles auxquels elle communique sa saveur et son parfum si recherchés des gourmets. Son arôme suffit pour conserver les viandes qui en sont imprégnées par le contact ou la cuisson. Bien qu'elle soit un peu lourde, elle n'est pas indigeste; on peut dire même avec le *Dictionnaire raisonné d'agriculture*, que non-seulement elle est complètement inoffensive, mais encore qu'elle est propre à exciter la gaieté, à aiguiser l'appétit, et à faciliter la digestion comme tous les assaisonnements.

Diverses espèces de Truffes.

1 TRUFFE COMESTIBLE. — *Tuber cibarium.*

La Truffe comestible, qui est aussi connue sous le nom de Truffe noire, est, sans contredit, la plus commune et la plus souvent servie sur les tables des amateurs. Sa chair est un parenchyme ferme, un peu fongueuse et ne changeant pas de forme par la dessication. Elle est marbrée intérieurement de petites raies rougeâtres en tous sens, surtout vers l'écorce qui est noire, parfois tendant au gris ou au violet, raboteuse, mamelonnée et chagrinée, avec des frisures plus ou moins profondes. Elle devient mollasse en vieillissant, puis se corrompt en exhalant une odeur de matières animales putréfiées.

Cette Truffe n'offre aucune trace de racine; elle croît

Digitized by Google

par petits groupes épars, et se plaît dans les terrains un peu ferrugineux, légers, graveleux, bien aérés, à l'ombre des grands chênes, des charmes, des châtaigniers et des noisetiers. Bien qu'elle soit cachée à plusieurs centimètres de profondeur sous terre, son odeur, fort agréable, est assez volatile et assez forte pour accuser sa présence à un odorat délicat, surtout pendant la fraîcheur des nuits et, ajoutent quelques auteurs, dans les temps de nouvelle et pleine lune. Son volume est ordinairement moindre que celui d'un œuf ; cependant, on en a trouvé qui avaient bien douze centimètres de diamètre. Elle se forme au printemps, grossit jusqu'à l'hiver, puis se putréfie.

On en distingue trois variétés, la noire, la grise et la violette. Elles ne diffèrent guère entre elles, toutes les trois, que par la couleur de leur peau, qui est noire, ou grise, ou violette comme l'indique leur nom. La noire est la plus estimée.

2 T. ROUGE. — *Tuber rubrum.*

La Truffe rouge paraît être une variété de la Truffe comestible. Elle croît dans les truffières noires, surtout à l'ombre des ormes. Son parenchyme intérieur est rougeâtre, sa peau est couleur de lie de vin rouge ; son écorce est moins dure que celle de la Truffe noire, son odeur est plus forte, sa saveur plus délicate et plus durable, son volume plus considérable, quoiqu'il soit inférieur à celui de la Truffe blanche. Enfin, elle se conserve mieux et plus longtemps.

3 T. MUSQUÉE. — *Tuber moschatum.*

La Truffe musquée tient, par sa couleur, à la Truffe

Digitized by Google

noire. Sa chair est blanche avec des marbrures noirâtres ; sa peau, sans crevasse, constamment lisse, excepté dans la vieillesse qu'elle se ride ; sa forme arrondie ou un peu allongée. Elle n'offre pas de traces de racine, ni de base radicale. Fraîche, elle est mollasse ; enfin, elle se distingue surtout par son odeur de musc forte et agréable. On la trouve dans les environs d'Agen.

4 T. GRISE. — *Tuber griseum.*

La Truffe grise a une odeur d'ail très forte, assez âcre même pour affecter les yeux. C'est précisément cet arôme qui la rend chère aux Piémontais qui la récoltent dans leur pays à l'ombre des pins et des sapins. Elle diffère de la Truffe comestible non-seulement par une odeur caractéristique, mais encore par sa couleur qui est grise, par sa surface qui est unie et lisse, enfin par sa chair roussâtre qui est d'une consistance savonneuse. Du reste elle croît comme elle sous la surface de la terre que souvent elle gerce, soulève, et entr'ouvre. Son volume est celui d'une grosse noix. On en a trouvé dans l'Isère, aux environs de la Grande-Chartreuse.

5 T. BLANCHE. — *Tuber album.*

La Truffe blanche, la plus volumineuse du genre, n'a pas plus de racine que les espèces précédentes ; mais elle a une base radicale analogue à celle d'un ognon qui n'aurait point encore poussé ses radicules. Elle ressemble un peu à une grosse pomme de terre blanchâtre. Dans sa jeunesse, elle est blanche à l'intérieur comme à l'extérieur ; mais en vieillissant, elle se marbre intérieure-

Digitized by Google

ment de lignes rousses, et se colore extérieurement d'un roux sale. Sa surface, ordinairement unie, est quelquefois inégale ou sillonnée. Elle exhale une odeur d'ail vive et pénétrante. Enfin, sa chair moins ferme que celle de la Truffe comestible, est plus aromatique et stimulante. Les animaux sauvages, renards, loups, sangliers, en paraissent très-friands; peut-être est-ce parce qu'elle croît plus près de la surface de la terre et se fait plus aisément sentir.

La Truffe rougette est sans doute une variété de la Truffe blanche; car elle n'en diffère que par sa couleur un peu plus pâle, qui devient rouge de brique lorsqu'elle est exposée quelque temps à l'air : ce qui lui a mérité son nom. Toutefois, son odeur et sa saveur sont aussi un peu moins fortes.

6 T. VELUE. — *Tuber pilosum.*

La Truffe velue est un produit du Piémont, ainsi que la grise et la blanche, auxquelles du reste elle ressemble beaucoup. Peut-être même n'en est-elle qu'une simple variété à surface velue au lieu d'être lisse.

CHAPITRE III

HELVELLE. — T. 3. — F. 2. — G. 3.

Les Helvelles sont des Champignons d'assez belle taille, de consistance cérumineuse, ordinairement pédiculés, à surface entièrement unie, et couronnés d'un chapeau irrégulier. Elles portent leurs graines seulement sur

Digitized by Google

leurs faces inférieures, et elles sont dépourvues, tant en dessus qu'en dessous, de toute espèce de pores, tubes, feuillets, lames ou veines. Pour leur forme, les Helvelles ont du rapport avec les Clavaires, mais elles s'en distinguent par leur chapeau ; avec les Mérules, mais elles en diffèrent par leur manque absolu de plis ou veines. On n'en connaît que six ou sept espèces qui toutes croissent dans les bois, sur la terre ou les feuilles mortes. Elles fournissent un aliment sain et agréable; leur saveur a quelque chose de celle des Morilles. On peut toutes les manger sans crainte : car jusque-là on n'en a pas découvert de nature vénéneuse, ni même suspecte.

7 HELVELLE SESSILE. — *Helvella acaulis.*

Cette plante, d'une consistance dure et permanente, croît dans les bois, sur la terre, parmi les mousses: elle acquiert en diamètre 5 à 6 centimètres; elle est voûtée, bosselée, irrégulière, roussâtre en dessus, plus pâle en dessous, un peu tomenteuse. Elle s'implante dans la terre par de petits crampons qu'elle émet çà et là.

8 HELV. EN MITRE. — *Helv. mitra.*

Cette plante, la plus grande du genre, est fragile, demi-transparente comme de la cire. Son pédicule atteint jusqu'à 12 centimètres; il est blanc, cannelé, formé intérieurement de lames tortueuses comme les routes d'un labyrinthe. Son chapeau, d'abord adhérent, puis libre, est ordinairement à deux ou trois lobes réfléchis vers le ciel, en forme de croissant; quelquefois il est tellement divisé, contourné, qu'il paraît frisé et feuilleté. Il est blan-

Digitized by Google

châtre, roussâtre, ou grisâtre et presque noir, d'où trois ou quatre variétés qui tirent leur nom de leur couleur. L'Helvelle mître est très-commune dans les bois; on la recherche pour la manger, bien qu'elle ne soit pas de haut goût.

9 HELV. A COURT PÉDICULE. — *Helv. brevipes.*

Elle tient le milieu entre la mître et l'élastique. Son chapeau brun est en mître. Son pédicule roux, épais, creux, cylindrique, marqué d'un ou deux sillons, ne s'élève pas à 3 centimètres. Elle est terrestre et coriace.

10 HELV. ÉLASTIQUE. — *Helv. elastica.*

Cette Helvelle est blanchâtre ou noirâtre, fragile et transparente; son pédicule est grêle, cylindrique, contractile, élastique lorsqu'on le coupe, fistuleux dans toute sa longueur, uni à sa surface ou légèrement ondulé. Son chapeau, mince et lisse, est ordinairement divisé en deux ou trois lobes verticaux en forme de croissant, ou penchés, ou contournés de telle sorte que les bords adhèrent parfois au pédicule. Elle croît sur la terre dans les bois en automne, et se mange comme les autres espèces de ce genre.

11 HELV. COMESTIBLE. — *Helv. esculenta.*

Elle croît dans les lieux élevés, au printemps; son pédicule est creux, uni, lisse, renflé parfois à sa base, blanchâtre ou couleur de chair. Son chapeau, large de

Digitized by Google

6 à 10 centimètres, est d'un brun rougeâtre diversement plissé ou lobé.

12 HELV. GÉLATINEUSE. — *Helv. gelatinosa.*

Elle a le pédicule orangé, parfois un peu verdâtre, fistuleux et ventru à sa base. Son chapeau, d'abord d'un jaune sale, verdit en vieillissant. Il est lisse, voûté, vésiculeux, plein d'une matière gélatineuse, et ressemblant à une vessie affaissée. Sa face inférieure est irrégulièrement plissée, comme ondulée. Cette plante croît par touffes sur la terre dans les bois.

13 HELV. DE BULLIARD. — *Helv. Buliardi.*

L'Helvelle de Bulliard est une petite plante très-fragile qui croît sur les feuilles mortes dans les forêts. Elle se compose d'un pédicelle blanc, mince, fistuleux, et d'un chapeau orangé, ovoïde, parfois à deux lobes.

CHAPITRE IV

SPATULAIRE ET CLAVAIRE.

Nous réunissons ces deux genres dans un seul chapitre et c'est justice. Il est tant de rapports entre eux et si peu de différence, qu'à vrai dire, nous eussions bien dû n'en former qu'un même genre sous le nom général de Clavaire. Les Spatulaires, ne se distinguant que par leur chapeau vertical et ne nous offrant du reste qu'une

Digitized by Google

seule espèce, y auraient trouvé leur place toute naturelle, et nous les aurions désignées sous le nom de *Clavaires spatules*. Ainsi le font quelques mycétologues.

Les Clavaires proprement dites, sont des fongosités allongées, simples ou rameuses, coriaces ou charnues, n'ayant rien qui ressemble à un chapeau et répandant leur poussière séminale par tous les points de leur surface.

Les Spatulaires en diffèrent seulement par le chapeau qu'elles portent, et qui devrait être considéré plutôt comme un aplatissement élargi de leur sommet que comme un vrai chapeau, n'en ayant ni la forme ni la position. Elles croissent surtout en automne dans les bois sur la terre ordinairement; mais parfois aussi sur les troncs d'arbres, ou sur les tas de feuilles en décomposition. Si ce champignon n'a pas le mérite de certains autres pour le parfum et la saveur, bien qu'il n'en soit pas dépourvu, il a sur eux un grand avantage qui doit nous le rendre très-précieux : c'est que l'on peut toujours le manger sans crainte. Les naturalistes, en effet, s'accordent à dire qu'il n'est jamais vénéneux, et que toutes ses espèces, sans exception aucune, sont absolument inoffensives. Il ne faudrait pas croire pour cela qu'elles nous servent toutes de substance alimentaire; car la moitié peut-être est sans nulle valeur au point de vue gastronomique : les unes à cause de leur consistance coriace, les autres à cause de leur taille en quelque sorte microscopique. Pour conserver les Clavaires, on les passe à l'eau bouillante, puis on les fait macérer dans le vinaigre comme les cornichons.

Digitized by Google

14 SPATULAIRE. — *Spatularia flavida.*

Cette plante, au lieu de porter un chapeau horizontal, le porte vertical, si toutefois l'on peut appeler chapeau un simple élargissement concave, oblong et arrondi du sommet de sa tige. Quoi qu'il en soit, elle nous offre l'aspect d'une spatule ou cuillère toute d'un jaune plus ou moins foncé. Son pédicule cylindrique est un peu comprimé, glabre et long de 5 à 6 centimètres. Elle croît par touffes dans les bois de pins en automne.

15 CLAVAIRES CORIACES. — *Clavaria coriacea.*

Nous désignons sous ce nom général plusieurs espèces dont la substance dure ou mollasse comme du cuir mouillé, résiste à la dent ou ne se déchire qu'avec peine. Ce caractère, qui prouve qu'elles ne sont point comestibles, suffit à lui seul pour nous les faire reconnaître et distinguer de celles qui le sont. Inutile donc d'en faire une description plus détaillée.

16 CLAV. PILON. — *Clav. pistilaris.*

Un pilon ou une massue : voilà la forme de cette plante qui est simple, glabre, pleine et qui atteint 10 à 15 centimètres de haut. Sa chair est ferme, blanche, filandreuse, alimentaire, bien que légèrement amère. Son sommet gros et arrondi se fend assez souvent dans la vieillesse. Sa couleur varie beaucoup ; c'est pourquoi Bulliard en distingue trois variétés : la rousse, la brune et la rouilleuse ou jaunâtre. Je l'ai toujours cueillie sur la terre dans les

Digitized by Google

bois un peu découverts. La Clavaire brillante (17) lui ressemble pour la forme, mais elle est si petite, qu'elle ne dépasse guère 2 millimètres.

18 CLAV. A PIED ROUGE. — *Clav. eritropus.*

Sur les feuilles mortes s'élèvent à 1 ou 2 centimètres des pédicules grêles, raides, droits, cylindriques, pourpre noirâtre, qui portent une petite masse cylindrique, blanchâtre ou jaunâtre, c'est notre Clavaire. Son pied renflé est brun noirâtre.

19 CLAV. FISTULEUSE. — *Clav. fistulosa.*

Ainsi nommée parce qu'elle est traversée dans toute sa longueur par un canal central, cette Clavaire, velue dans sa jeunesse, mais glabre à un âge avancé, est simple, grêle, très-fragile, cylindrique et arrondie au sommet. Sa couleur tire sur le bistre. Elle pousse sur les feuilles d'arbres tombées à terre et en décomposition.

20 CLAV. BLANC D'IVOIRE. — *Clav. eburnea.*

Comme l'indique son nom, cette plante est toute blanche. C'est une tige creuse intérieurement, simple, grêle, très-fragile, cylindrique, glabre et lisse, arrondie à son sommet, dont le diamètre est double de celui de la tige. Elle ne croît que sur la terre.

21 CLAV. JAUNE. — *Clav. lutea.*

Cette Clavaire ressemble beaucoup à la précédente; elle n'en diffère guère que par sa couleur d'abord jau-

Digitized by Google

nâtre puis orangée, et par sa massue proportionnellement moins grosse. Habituellement droite, elle se courbe parfois comme une corne.

22 CLAV. RIDÉE. — *Clav. rugosa.*

Elle est tantôt simple, tantôt rameuse, aplatie ou cylindrique, mais toujours pleine, glabre, fragile, amincie à sa base, plissée ou ridée à sa surface. Sa couleur, ordinairement fauve clair, est parfois blanche ou jaunâtre ; elle se bistre dans la vieillesse. On ne la trouve que sur la terre.

23 CLAV. BIFURQUÉE. — *Clav. bifurca.*

Cette plante jaune, fragile, pleine et glabre, varie de forme avec l'âge. Jeune, elle est simple, aplatie, et plus ou moins profondément sillonnée tantôt sur une seule face, tantôt sur les deux. Vieille, elle se partage, suivant ce sillon longitudinal, en deux parties égales qui se terminent en pointes et se roulent sur elles-mêmes. Elle s'implante dans la terre par une racine fibreuse.

24 CLAV. EN FAISCEAU. — *Clav. fasciculata.*

Ses tiges sont pleines, longues de 6 à 7 centimètres, de couleur orangée et de consistance charnue. Elles sont réunies en faisceau par leurs bases, simples, cylindriques, amincies aux deux extrémités, pointues, et dans la vieillesse se déchirant au sommet pour tomber par lambeaux. On la récolte sur la terre, dans les bois, pour la manger,

Digitized by Google

quoiqu'elle ne se distingue guère par sa saveur ni par son parfum.

25 CLAV. CORAIL. — *Clav. coralloïdes.*

Comme substance alimentaire, voici l'espèce la plus importante de ce genre pour le goût, le volume et l'abondance. On la trouve fréquemment dans les bois où elle atteint souvent 12 à 15 c. de hauteur et 10 c. de largeur. Son tronc court, plein et très-épais, tantôt simple, tantôt à deux ou trois divisions, se subdivise comme un choufleur en un grand nombre de rameaux glabres, cylindriques, inégaux, pleins, fragiles et taillés en branches de corail. Sa surface est comme ondulée. On en distingue plusieurs variétés à raison de sa couleur qui est tantôt blanche, ou légèrement jaunâtre, tantôt incarnat, tantôt orangée tirant sur le jaune ou le rouge. La meilleure, selon nous, est la variété franchement jaune. Sa chair est blanche, cassante, d'une saveur agréable et de facile digestion.

26 CLAV. DU PEUPLE. — *Clav. plebeia.*

Elle croît dans les bois en automne et se mange beaucoup. Son tronc épais est blanchâtre. Ses rameaux nombreux, cylindriques s'élèvent en se ramifiant et s'aplatissent légèrement à leur sommet qui est un peu rosé.

27 CLAV. NIVELÉE. — *Clav. fastigiata.*

Cette espèce ressemble tellement à la précédente, que Bulliard en fait une simple variété. Cependant elle est

Digitized by Google

plus petite, de plus ses rameaux droits et branchus atteignent tous exactement à la même hauteur, comme s'ils avaient été taillés à dessein. Elle est jaune, glabre et pleine. On la trouve dans les prés et le long des chemins. Les Allemands en mangent beaucoup.

28 CLAV. AMÉTHISTE. — *Clav. amethistea.*

Pour la forme, cette Clavaire ressemble à la Corail encore plus que la Nivelée; mais elle en diffère par sa surface unie, non ondulée, par sa taille qui est seulement de 4 à 5 centimètres, et surtout par sa couleur qui n'est jamais jaune. Elle est tout entière lilas ou violette; elle commence par le violet clair, et finit à sa mort par un violet noirâtre; elle ne croît que sur la terre dans les bois. Son goût est très-fin; il est à regretter qu'elle soit si rare et si peu volumineuse.

29 CLAV. CENDRÉE. — *Clav. cinerea.*

Voici encore une espèce qui ressemble à la Clavaire corail; elle a comme elle un tronc épais, glabre, charnu, qui se divise en un grand nombre de rameaux pleins, fragiles, verticaux et branchus. Mais ses rameaux sont aplatis à leur sommet, sinueux sur les bords, et atteignant une longueur de 7 à 15 centimètres. Elle est grisâtre ou d'une couleur cendrée. Elle pousse dans les bois en groupes épais sur la terre à la fin de l'automne. Elle est excellente et acquiert un volume considérable.

30 CLAV. FRISÉE. — *Clav. crispa.*

On la trouve dans les bois résineux. Elle est comestible,

Digitized by Google

rousse ou jaunâtre, et atteint un volume considérable. Son tronc arrondi, fort épais, se divise en rameaux charnus, aplatis, en formes de lames frisées.

31 CLAV. BISSE. — *Blav. byssoides.*

Cette espèce est si petite qu'on la distingue à peine à l'œil nu ; elle croît sur le bois à demi pourri ; elle est blanche, mollasse, puis cendrée, fragile et pulvérente. Ses rameaux sont taillés en massue.

32 CLAV. FILIFORME. — *Clav. filiformis.*

Sa tige pleine, grêle, allongée, d'abord fragile, puis un peu coriace, se divise le plus souvent en trois ou quatre rameaux velus à leur extrémité. Elle est petite, d'un rouge de brique, parfois brunâtre. Elle croît dans les forêts sur les feuilles mortes.

33 CLAV. MOUSSE. — *Clav. muscoides.*

Plante très-petite, blanche ou orangée, qui croît sur le bois à demi pourri, sous forme d'un petit arbre à rameaux grêles, pleins, glabres, fragiles et cylindriques

34 CLAV. EN PINCEAU. — *Clav. penicillata.*

Une fort petite tige, très-grêle, allongée, glabre, se partageant en filaments simples et filiformes, jaune clair, orangée ou presque rouge : voilà la Clavaire en pinceau, qui ne pousse que sur le bois mort.

Digitized by Google

35 CLAV. EN AIGUILLON. — *Clav. aculeïformis.*

Cette espèce aussi très-petite, très-grêle, est pleine, glabre, simple ou bifide, mais toujours pointue au sommet. On la trouve en groupes sur le bois mort, ordinairement dans les forêts. Elle est jaune, orangée ou rougeâtre.

36 CLAV. VISQUEUSE. — *Clav. viscosa.*

Elle s'implante dans le bois par une assez longue racine. Haute de 3 centim. et visqueuse, elle est charnue, ténace, jaune dorée, ramifiée, à branches bifurquées, divergentes, pointues comme des cornes.

CHAPITRE V

HYDNE.

De tous les champignons, il n'en est pas qui nous offrent des formes plus variées que les Hydnes. Ce sont tantôt des masses arrondies et sessiles, tantôt des plaques étalées à la surface des bois, tantôt des troncs épais et rameux, tantôt des tiges nues couronnées d'un chapeau. Du reste on les reconnaît toujours aux pointes dont ils sont hérissés sous quelque forme qu'ils se présentent. Les botanistes désignent ces pointes sous les noms de pores, d'aiguillons, de tubes effilés, de lamelles allongées, ou de lanières, suivant qu'elles sont plates ou arrondies, courtes ou longues, pleines ou fistuleuses. Elles occupent ordinairement la face inférieure du champignon; quelquefois pourtant elles garnissent aussi la surface supé-

Digitized by Google

rieure. Elles sont droites, pendantes le plus souvent et dirigées vers la terre. On a remarqué que, pendant les temps pluvieux, leurs extrémités se gonflaient. Comme c'est précisément à ce point qu'elles portent les graines de la plante, ce sont assurément ces graines qui, de même que toutes celles des autres végétaux, absorbent l'humidité et produisent ce renflement.

Les Hydnes sont assez nombreux, de consistance coriace, charnue, ou gélatineuse, mais rarement. Ils croissent quelquefois sur la terre, le plus souvent sur les troncs d'arbres. Il en est un certain nombre d'espèces que l'on peut manger et que l'on mange beaucoup en quelques pays, bien qu'elles ne soient pas de premier goût. Nous devons le dire cependant, toutes les personnes ne partagent pas notre opinion. Il s'en trouve qui jugent les Hydnes excellents, et qui ne craignent pas d'assimiler l'espèce Hérisson au champignon de couche pour la saveur et le parfum. Certes, pour en arriver là, il faut y mettre de la bonne volonté et beaucoup ; mais, a dit un poëte de l'antiquité : *trahit sua quemque voluptas*, ou comme nous disons, nous autres Français, ce qui, du reste, revient au même : *Des goûts et des couleurs on ne dispute pas !*

PREMIÈRE SECTION. — Champignons étalés en plaques sur les troncs d'arbres. — Point de chapeau.

37 H. BLANC DE NEIGE. — *Hyd. niveum.*

C'est une plante coriace, irrégulière, qui croît entre l'écorce et le bois des arbres, surtout des chênes, et qui se hérisse de pointes très-courtes.

Digitized by Google

38 H. BARBE DE JOB. — *Hyd. barba Jovis.*

Sur les branches d'arbres mortes, on voit quelquefois une expansion coriace d'un blanc jaunâtre, ou roussâtre, hérissée de pointes sur lesquelles se développent des filaments jaunes : c'est la barbe de Job.

39 H. MEMBRANEUX. — *Hyd. membranosum.*

Nous désignons sous ce nom, une dizaine d'espèces d'Hydnes, qui s'étendent en plaques sur le bois et ne diffèrent guère des précédentes, que par leur couleur, leurs dimensions, le temps et le bois où elles poussent. Nous signalerons entre autres le farineux, le suant, l'oblique, le frangé, le faux-bolet, dont les noms indiquent le signe caractéristique de chacun.

DEUXIÈME SECTION. — **Champignons rameux.— Point de chapeau.**

40 H. CORAIL. — *Hyd. coralloïdes.*

Cette plante se compose d'une base tendre et charnue, d'où partent des rameaux nombreux dont la face inférieure se garnit de fibrilles pointues, rondes et pendantes, et dont les dernières subdivisions se terminent, en se courbant et portant une houppe de longues pointes droites d'abord, pendantes ensuite. Blanche à sa naissance, puis jaunâtre, elle ressemble dans sa jeunesse à une tête de chou-fleur. Ses petits rameaux sont groupés et pour ainsi dire étagés de la même manière. On la trouve en automne sur les vieux arbres ou sur leurs

Digitized by Google

souches en décomposition. C'est la plus grande de toutes les espèces de ce genre. Elle est comestible, d'une saveur agréable.

41 H. HÉRISSON. — *Hyd. erinaceum.*

L'Hydne Hérisson, blanc d'abord, puis d'un jaune pâle, est à peu près de la taille et de la couleur de l'Hydne corail; mais il en diffère beaucoup pour la forme. C'est une fongosité charnue, tendre, à court pédicule, ou le plus souvent sessile et convexe, dont la face inférieure est garnie d'un grand nombre d'aiguillons qui pendent tous perpendiculairement et se terminent par étages. Elle croît en automne sur les vieux chênes. Lorsqu'elle prend naissance dans une fente, sa base se prolonge en un pédicule cylindrique peu régulier, qui se recourbe à son sommet d'où partent des pointes nombreuses et pendantes. C'est la meilleure à manger de tout le genre Hydne. Sa chair est ferme, toujours blanche.

42 H. TÊTE DE MÉDUSE. — *Hyd. caput Medusæ.*

Cette plante, qui pousse sur le bois mort à la fin de l'été, varie de forme et de couleur avec l'âge. Blanche d'abord comme du lait, elle devient en veillissant d'un gris bistré clair. Elle se compose d'un tronc épais, court et charnu, se terminant en une multitude de branches simples, grêles, allongées, pointues et réunies en touffes. Dans la jeunesse de la plante, ces branches se dressent verticalement, ensuite elles se courbent en divers sens, enfin elles finissent par devenir toutes pendantes et perpendicu-

Digitized by Google

laires. On peut la manger sans crainte ; elle a même un goût agréable.

TROISIÈME SECTION. — Chapeau plus ou moins distinct. — Des lanières au lieu de pointes.

43 H. LAMELLEUX. — *Hyd. sublamellosum.*

Cette espèce se reconnaît à son pédicule court, plein et cylindrique, à son chapeau assez épais, et à ses pointes surtout qui, au lieu d'être cylindriques, sont aplaties et ressemblent à des lanières diversement contournées. Elle est tendre, charnue, blanchâtre et haute d'environ 4 centimètres. Elle croît sur le terrain solitaire ou par groupes.

44 H. BISANNUEL. — *Hyd. bienne.*

Son chapeau, d'abord convexe et garni de pores sur toute sa surface, devient concave et poreux seulement en dessous. Ses pores sont alors irréguliers, sinueux, et comme formés par la soudure de pointes pareilles à celles des autres Hydnes. Sa surface supérieure est d'un aspect poudreux, douce au toucher, fauve dans le centre, mais blanchâtre sur les bords. Son pédicule est fauve, court, gros, laineux et renflé à sa base. Il naît sur la terre ou le bois pourri.

45 H. TROMPEUR. — *Hyd. decipiens.*

On appelle ainsi ce champignon parce qu'il ressemble tout à la fois à un Bolet, à un Mérule, ou à un Agaric ; mais il a réellement les caractères des Hydnes. Son chapeau sessile est oblong, étroit, un peu sinueux, sec, co-

Digitized by Google

riace, blanchâtre, cotonneux en dessus, violet ou vineux en dessous, d'où pendent des pointes lamelleuses souvent disposées en bandes et réunies par le bas. On le trouve attaché au tronc des pins par le côté de son chapeau.

46 H. GÉLATINEUX. — *Hyd. gelatinosum.*

D'une consistance gélatineuse, demi-transparente, cet Hydne, blanc ou d'un gris de souris, a un pédicule très-court et latéral. Un chapeau arrondi, entier, lisse en dessus, garni en dessous de papilles coniques, nombreuses et délicates. On le trouve, en été, dans les bois touffus, attachés aux vieux troncs, à demi pourris, par un pédicule latéral.

47 H. VIOLET. — *Hyd. violaceum.*

On le trouve en automne dans les bois. On le reconnaît à son chapeau convexe d'abord, puis concave, parfois en entonnoir, brunâtre, parfois violet, orné de zones concentriques et ondulées. Ses pointes d'un beau violet prennent quelquefois la teinte lie de vin. Sa chair tendre et cassante est très-agréable au goût comme à l'odorat.

48 H. BLANC. — *Hyd. album.*

On le trouve en automne dans les buissons et les bruyères. Il est blanc dans toutes ses parties. Sa chair ferme se recommande par son épaisseur et son bon goût. Son chapeau glabre, ombiliqué, à bords réfléchis, acquiert 10 à 15 centimètres de large.

49 H. SINUÉ. — *Hyd. repandum.*

Cette espèce est partout recherchée comme substance alimentaire : elle est donc charnue. Sa chair est ferme,

Digitized by Google

toujours blanche et cassante. Son pédicule est gros, plein, court et blanchâtre, ordinairement excentrique; son chapeau, large de 4 à 8 centim., est blanc, ou d'un jaune fauve, uni, convexe, à bords amincis, plus ou moins ondulés et sinués. Les pointes qui garnissent le dessous du chapeau sont fragiles, cylindriques, inégales et un peu plus foncées que le dessus. On le trouve en automne dans les bois, sur la terre, le plus souvent en famille, si nombreuse parfois que la terre en est couverte. Sa saveur, dit-on, est peu agréable; c'est un mélange d'âpreté et de poivre, mais la cuisson dans l'eau lui enlève ces principes désagréables au goût; ensuite l'assaisonnement finit par le rendre digne de figurer sur nos tables.

50 H. DES CERFS. — *Hyd. cervinum.*

Il ressemble à l'Hydne écailleux. Il n'en diffère que par sa consistance charnue, par ses écailles plus épaisses d'un brun plus foncé, et par sa pousse dans les sapins.

51 H. ORANGÉ. — *Hyd. aurantiacum.*

Il croît sur le pin en automne. Son pédicule est court, presque toujours excentrique. Son chapeau, de consistance sèche, subéreuse, est arrondi, un peu irrégulier, ridé ou souvent fendu sur les bords, large de 6 centimètres, d'un jaune orangé, sale au centre, blanc aux bords; garni en dessous d'un duvet mou, peu apparent, blanc, puis brun, puis noirâtre.

52 H. CURE-OREILLE. — *Hyd. auriscalpium.*

Un pédicule cylindrique, latéral, droit, velu, plein, long de 4 à 5 centimètres, surmonté d'un chapeau un peu

Digitized by Google

coriace, velu, demi-orbiculaire, attaché par le côté, et garni en dessous d'aiguillons grêles et pointus, le tout de couleur brune ou bistrée : voilà l'Hydne cure-oreille qui croît sur les cônes de pins sauvages tombés à terre. Il est comestible : les Gascons le mangent comme une des meilleures espèces.

53 H. ÉCAILLEUX. — *Hyd. squamosum.*

C'est une plante coriace, de couleur tannée, grisâtre ou fauve, à pédicule très-gros, à chapeau bombé, très-épais, peluché, arrondi, large de 8 à 12 centimètres, tâcheté d'écailles brunes en dessus, hérissé en dessous de pointes cylindriques, d'abord blanches, puis d'un gris brun. Elle est comestible et croît sur le terrain, en automne, ordinairement solitaire, dans les bois de pins. Les bêtes fauves, dit M. Roques, en sont très-friandes.

54 H. CENDRÉ. — *Hyd. cinereum.*

Cet Hydne est coriace, d'un gris brunâtre, à pédicule très-renflé à sa base, à chapeau garni sur toute sa surface de pointes grêles, cylindriques et de couleur cendrée. Ce chapeau d'abord arrondi ou en toupie, s'aplatit, se creuse à son sommet ou reste convexe et arrondi. Il est large de 5 centimètres, pubescent, soyeux, ou un peu écailleux. On le trouve sur terre ordinairement par petits groupes.

55 H. EN COUPE. — *Hyd. cyathiforme.*

Il croît sur le terrain dans les bois par touffes nombreuses ; il est fibreux, coriace, de couleur brune ou tannée, ne dépassant guère 3 centimètres de haut. Son chapeau, hérissé sur toute sa surface de pointes grêles,

Digitized by Google

cylindriques et grisâtres, s'offre d'abord arrondi ou en toupie, ensuite il se fend à son sommet et se creuse en entonnoir. Alors il est mince et zoné. Il passe pour mauvais.

56 H. HYBRIDE. — *Hyd. hybridum.*

Cette espèce coriace et de couleur tannée comme la précédente, a des dimensions bien plus considérables. Son pédicule est court, plein et gros; son chapeau, large de 15 à 20 centimètres, d'abord voûté et lisse en dessus, se creuse en entonnoir, s'arrondit et se marque de zones; sa face inférieure se garnit d'aiguillons grêles, droits et cylindriques. On la trouve sur la terre dans les bois de pins; si elle est vieille, elle est devenue d'un brun noirâtre.

CHAPITRE VI

BOLET

Ouvrez un parasol, plantez-le droit sur la terre et il vous offrira en grand la forme des Bolets. Cependant il y en a qui manquent de support propre. Ils s'étendent en plaques larges et irrégulières, ou bien ils s'attachent par le côté et s'allongent comme des larmiers aux endroits où ils naissent.

Ainsi les Bolets sont donc des fongosités plus ou moins convexes et arrondies, supportées par une tige verticale ordinairement centrale, ou attachées par le côté, ou étendues en plaques sur un support étranger. En tous cas leur surface supérieure est toujours couverte d'une peau

Digitized by Google

très-mince plus ou moins unie et colorée; tandis que leur face inférieure, et c'est là leur caractère essentiel, est percée de petits trous, ou formée de tubes juxtà-posés, et parfois si bien unis les uns aux autres qu'il est impossible de les séparer sans déchirure.

Ce genre, le plus riche en espèces après l'Agaric, est ordinairement partagé en quatre groupes qui sont autant de genres différents pour beaucoup de mycologistes. Leurs tubes seuls servent de base à cette classification. S'ils sont libres, ou en d'autres termes, s'ils ne sont point unis les uns aux autres, ils donnent la première section que Bulliard appelle *fistuline* et Solenander *hypodrys*, parce qu'ils croissent au pied des chênes; s'ils sont réunis mais placés sur diverses parties de la plante, ils donnent la deuxième section que Persoon désigne sous le nom de *poria*; si, adhérents les uns aux autres, ils peuvent se séparer sans déchirure de la chair du chapeau, ils donnent la troisième section, que Persoon appelle *suillus*, et à laquelle nous conserverons le nom générique de Bolet; si enfin, adhérents ensemble, ils ne peuvent se séparer de la chair du chapeau qu'avec déchirure, ils donnent la quatrième section qui garde le nom propre de *Bolet* selon Persoon et de Candolle, mais que nous préférons désigner, avec les autres auteurs, sous le nom de *polypore*.

En général ces champignons sont de belle taille, moins fugaces et plus charnus que les autres. Nous en avons mesuré qui avaient bien 10 centimètres d'épaisseur, d'autres dont le diamètre dépassait 30 centimètres. Inutile de dire que nous ne parlons pas ici des vivaces, dont le volume s'accroît chaque année et devient ainsi considérable. Ils croissent abondamment partout, sur terre et sur

Digitized by Google

le bois vivant ou mort, dans les prairies ainsi que dans les friches et les forêts que les meilleures espèces affectionnent de préférence. De même que tous ne nous offrent pas les mêmes formes, de même aussi ils ne sont point tous doués des mêmes propriétés. Les arts, la médecine, l'économie domestique tirent parti du plus grand nombre; mais il en est qui nous sont restés complètement inutiles jusqu'à ce jour, et d'autres qui ne nous ont été, hélas ! que trop souvent funestes et pernicieux.

Distinguer sûrement les uns des autres serait donc de la plus haute importance. Or, avons-nous pour cela des caractères fixes et bien précis ? Malheureusement non. On a bien voulu en assigner plusieurs, mais aucun n'a pu résister à l'expérience. Ainsi on a désigné comme inoffensifs tous ceux qui, dans la cuisson, ne noirciraient point un ognon blanc ou une pièce d'argent. Nous en avons tenté l'épreuve avec un bolet pernicieux; l'argent est resté net et clair; l'ognon a seulement un peu jauni. On a donné comme vénéneux ceux qui changent de couleur au contact de l'air, quand on les entame, ceux surtout qui prennent une teinte bleue ou verdâtre. Or j'en ai mangé qui devenaient roses, d'autres bleus, d'autres noirs, et, selon le *Dictionnaire raisonné d'Agriculture*, celui qui a cette qualité au plus haut degré, le Bolet indigotier, ne serait pas un poison : nous devons dire pourtant que des lapins en ont été empoisonnés, par suite qu'il serait de la dernière imprudence de s'en nourrir. Enfin on a déclaré vénéneux ceux qui ont un *facies*, un *habitus* sombre et livide, quelque chose, en un mot, de repoussant dans le port et surtout dans le coup-d'œil. J'ai mangé le Bolet annulaire, après l'avoir fait cuire à l'eau bouillante; il était d'un jaune terreux, sale,

Digitized by Google

visqueux, dégoûtant de telle sorte qu'on n'osait à peine le toucher. En pareille occasion, la prudence conseillerait sans doute de s'abstenir, mais alors c'est se priver d'un aliment précieux et d'autant plus précieux qu'il est plus délicat, plus nourrissant et plus abondant. Du reste, avec un peu d'étude, de prudence et de précaution, il est assez facile d'éviter le danger. En effet, les espèces bonnes, ou du moins innocentes, sont très-nombreuses, tandis que les dangereuses sont en petit nombre. Bulliard, le savant auteur qui, peut-être, a le mieux étudié, observé et décrit les plantes qui nous occupent, prétend même que tous ceux à chair tendre peuvent être mangés sans autres inconvénients que ceux résultant de l'excès. Quoique le maître l'ait dit, *magister dixit*, nous qui ne sommes à sa suite qu'un tout petit écolier, nous prendrons la liberté de ne point croire aveuglément à sa parole, et nous conseillerons au lecteur d'user prudemment des Bolets, de ne manger ou faire manger à ses bêtes que ceux dont il sera parfaitement sûr. Enfin s'il lui en coûte trop de voir se perdre d'abondantes espèces dont il doute, que du moins, avant de les essayer, il les fasse macérer quelques heures dans une eau fortement salée ou vinaigrée. Cette eau, avons-nous dit, a la propriété d'enlever aux champignons leur principe vénéneux. Ce fait paraît aujourd'hui bien constaté par l'expérience.

PREMIÈRE SECTION. — FISTULINE. — Tubes libres, distincts et séparés les uns des autres.

B. FOIE. — *Bol. hepaticus.*

Ce Bolet, tantôt sessile, tantôt pédiculé, mais toujours attaché par le côté à son support, est mollase, charnu, d'un brun rougeâtre intérieurement. Sa chair est comme

Digitized by Google

zonée d'un rouge plus ou moins foncé. Son chapeau est couvert en dessus de petites protubérances qui disparaissent plus ou moins vite à mesure qu'il grandit. Il est garni en dessous de tubes grêles, inégaux en longueur, d'abord blancs, puis jaunâtres, ou roussâtres. Ces tubes ne sont point soudés ensemble, mais libres, distincts et séparés les uns des autres. Ce dernier caractère suffit à lui seul pour distinguer le *Bolet foie* de tout autre. Il pousse en automne sur de vieilles souches, le plus souvent à fleur de terre; son volume est considérable, son odeur nulle, et sa saveur un peu acide d'un goût agréable; mais il devient indigeste en vieillissant. On le connaît sous le nom de langue de bœuf, parce qu'il est garni de papilles analogues à celles de la langue de cet animal, et qu'il en a la forme et la couleur, étant oblong, rouge en dessus et blanchâtre en dessous.

DEUXIÈME SECTION. — PORIA. — Chapeau nul ou mal formé, tubes épars sur diverses parties de la plante.

58 B. DE VAILLANT. — *Bol. vaillantis.*

Ce Bolet croît sur le bois. Il est blanc, filamenteux, de consistance molle ou charnue, formant plaque à tubes filiformes. On le prendrait pour un bisse, tellement il leur ressemble.

59 B. TERRESTRE. — *Bol. terrestris.*

Il ne diffère guère du précédent que par le lieu où il croît. On ne le trouve point sur le bois, mais sur la pierre.

60 B. MIE DE PAIN. — *Bol. medulla panis.*

C'est une plaque irrégulière, mince, dure, blanche ou

Digitized by Google

roussâtre, fortement attachée aux bois dénudés, et transpercée par les pores.

61 B. TUBERCULAIRE. — *Bol. tuberculosus.*

C'est une croûte charnue, épaisse, ovale, blanche, large de 12 à 15 c., à bords irréguliers, glabres, criblée de trous, et bosselée çà et là ; elle adhère au bois par sa face stérile.

62 B. INCARNAT. — *Bol. incarnatus.*

Croûte sur le sapin dénudé, mince, coriace, irrégulière, d'un rouge pourpre, ponctuée de petits trous nombreux, longue de 10 à 20 c.

63 B. DU SAPIN. — *Bol. abietinus.*

Sur l'écorce du pin et du sapin s'étend quelquefois une plaque blanchâtre, dont un bord se relève en chapeau étroit, à face supérieure blanchâtre, cotonneuse, un peu zonée ; l'inférieure rougeâtre, orangée, criblée de petits trous irréguliers, c'est notre Bolet.

64 B. ROUGEATRE. — *Bol. purpuraceus.*

Il ressemble au précédent ; il en diffère par ses bords pubescents, par ses pores peu profonds, farineux, confluents, ce qui le rend ridé comme les mérules, enfin par sa teinte lilas ou rougeâtre ; il croît sur l'écorce et le bois mort.

65 B. RAMEUX. — *Boletus ramosus.*

Ce champignon est coriace, à chair blanche, fragile, d'un jaune fauve, garni sur toute sa surface de tubes courts, et assez réguliers. Dès sa base, il se divise en rameaux à peu près cylindriques, quelquefois branchus,

Digitized by Google

ou renflés à leur sommet. Il croît sur les vieux bois, dans les souterrains.

66 B. GUÊPIER. — *Bol. favus.*

Ce Bolet est toujours sessile, irrégulièrement étalé, subéreux et coriace. Sa surface supérieure est brunâtre, ordinairement zonée, hérissée de peluches épaisses et assez raides. L'inférieure est garnie de tubes d'un bistre clair, allongés et larges comme les alvéoles d'un guêpier. Il naît sur les arbres morts ou languissants.

67 B. DES SOUTERRAINS. — *Bol. cryptarum.*

Comme son nom l'indique, il croît dans les caves et les souterrains, en forme de larges plaques sessiles, minces, coriaces quoique molles et spongieuses, d'un bistre rouilleux. Ses tubes sont allongés; sa face supérieure est ridée, parfois creusée et formant deux espèces de lèvres.

TROISIÈME SECTION. — **BOLET SUILLUS. — Tubes adhérents les uns aux autres et faciles à séparer du chapeau.**

68 B. DU BOULEAU. — *Bol. betulinus.*

On trouve cette plante sur le tronc du bouleau blanc : elle est coriace, à chair ferme et blanche, glabre, demi-orbiculaire, sessile ou pédonculée, mais toujours supportée par le côté, blanche ou parfois d'un roux bistré en dessus ; ses tubes sont courts et forment comme une lame mince, percée de petits trous, facile à séparer du chapeau. Sa surface supérieure se peluche dans la vieillesse.

69 B. PARASITE. — *Bol. parasiticus.*

Bulliard l'a trouvé sur la vesseloup verruqueuse. Son

Digitized by Google

pédicule est jaune, cylindrique, aminci à la base; son chapeau convexe d'un brun bistré, d'abord lisse et uni, puis crevassé; sa chair ferme est d'un beau jaune; ses tubes courts sont d'un jaune foncé.

70 B. CENDRÉ. — *Bol. cinereus.*

Son pédicule écailleux, renflé à sa base, orné d'un collier persistant au sommet, s'élève de 7 à 12 c. Ses tubes, d'abord blancs, prennent ensuite une teinte ferrugineuse. Son chapeau charnu, convexe, cendré ou grisâtre, est couvert de nombreuses écailles velues, droites, et comme floconneuses. Sa chair épaisse et ferme se teinte légèrement de rose ou d'azur quand on la coupe. Elle n'offre rien d'agréable au goût ni à l'odorat. On s'en défie.

71 B. ANNULAIRE. — *Bol. annularius.*

Son pédicule cylindrique, plein, jaunâtre, long de 7 à 12 c., est orné d'un collier, débris de la membrane qui couvrait les tubes; il le perd souvent en vieillissant. Son chapeau, large de 10 à 15 c., est jaunâtre tirant sur le brun, visqueux, convexe, arrondi et varié parfois de taches rougeâtres, à chair ferme, épaisse et blanche, se pelant facilement et ne changeant pas de couleur au contact de l'air. Ses tubes grêles, assez courts, un peu décurrents, sont d'un jaune foncé et faciles à séparer du chapeau. Je l'ai cueilli en automne sur la terre, dans un bois de pins, et je l'ai mangé malgré son aspect dégoûtant, mais après sa cuisson dans l'eau bouillante. M. Roques le dit vénéneux, je ne m'en suis point aperçu.

72 B. GROUPÉ. — *Bol. circinans.*

Son pédicule est court, assez épais, jaunâtre, aminci à

Digitized by Google

la base, marqué d'écailles noirâtres plus ou moins apparentes au sommet. Ses tubes jaunâtres, anguleux, un peu granuleux à leur orifice, sont d'abord couverts d'une membrane très-fugace. Son chapeau bombé, charnu, visqueux, est d'un jaune fauve, large de 8 à 12 c. Sa chair fade, molle, d'un blanc jaunâtre, n'a rien qui la recommande au goût. Il croît à l'ombre, en automne, surtout dans les pins et en cercle.

73 B. SQUAMEUX. — *Bol. squamosus.*

Son pédicule épais et tubéreux, d'un gris blanchâtre, s'élève à 7 c. Ses tubes, d'un blanc mat ou un peu jaunâtres, sont très-courts et très-serrés. Son chapeau convexe, épais, large de 6 à 10 c., est d'un gris pâle, couvert d'écailles irrégulières, taillées en diamant. Sa chair ferme et cassante a une saveur douce et une teinte un peu vineuse. Il croît en été.

74 B. RUDE. — *Bol. scaber.*

Je l'ai trouvé assez souvent dans les prairies découvertes et dans les bois, depuis juin jusqu'en octobre. Son pédicule, haut de 10 à 12 c., est assez gros, plein, cylindrique, rayé longitudinalement, parfois renflé à sa base qui est taillée en pieux, et toujours hérissé de peluches noirâtres, un peu raides et en crochets comme les dents d'une râpe. Son chapeau, qui fait corps avec le pédicule, est charnu, orbiculaire, puis presque plane, gris chamois, ou d'un brun de rouille, ou noirâtre, souvent fendillé dans la vieillesse. Sa chair, un peu molle, uniformément blanche, ne change pas de couleur subitement, mais rougit quand on la coupe, puis elle noircit petit à petit au contact de l'air. Elle adhère fortement aux tubes qui

Digitized by Google

sont blancs, parfois grisâtres, parfois couleur de chair ou jaunâtres. Toujours filiformes, ils s'allongent à mesure qu'ils s'éloignent du pédicule ou des bords du chapeau. Ce Bolet est comestible, d'un goût légèrement acide.

75 B. ORANGÉ. — *Bol. aurantiacus.*

Son pédicule, haut de 8 à 15 c., est assez gros, cylindrique, s'amincissant en s'élevant, blanchâtre, strié en longueur, hérissé comme une râpe de pointes un peu raides, orangées ou noirâtres. Il fait corps avec le chapeau. Celui-ci est convexe, orbiculaire, épais, large de 10 à 12 c., luisant, orangé ou fauve ; il ne se pèle pas facilement, mais se sépare très-bien des tubes. Sa chair est blanche, ferme, devenant vineuse, puis noirâtre quand on la casse. Ses tubes, souvent paillés à leur orifice, sont blancs, filiformes, allongés, prenant une teinte vineuse, puis jaunâtre quand on les froisse. Je l'ai cueilli sur la terre, dans les bois taillis, en automne, aux endroits un peu frais et humides. Je l'ai mangé et trouvé de bon goût ; pourtant j'ai lu quelque part qu'on le regardait communément comme vénéneux. Evidemment on s'est trompé. Paulet qui, avant nous, en a fait l'expérience, ne craint pas de le comparer à l'Oronge.

76 B. POIVRÉ. — *Bol. piperatus.*

Ce Bolet ne croît que sur la terre ; il s'élève à 6 ou 7 cent. Son pédicule est cylindrique, plein mais peu épais, jaune à l'intérieur comme à l'extérieur. Son chapeau est orbiculaire, plane, de 9 à 10 cent., jaune, orangé ou fauve, suivant l'âge. Sa chair ferme est d'un jaune sulfurin, excepté vers les tubes qui lui communiquent une teinte rougeâtre ; car ils sont rouges ou d'un roux fer-

Digitized by Google

rugineux, allongés et décurrents. Ce dernier signe le distingue parfaitement des autres espèces. Il ne change pas de couleur quand on l'entame ; et si l'on veut le goûter, il pique vivement la langue, comme le poivre. Je ne l'ai pas mangé ; M. Roques le dit mauvais ; mais Bosc, membre de l'Institut pour la section d'Agriculture, dit positivement, dans le *Nouveau Cours d'Agriculture théorique et pratique*, qu'il n'est pas dangereux. Selon nous, la prudence veut qu'on s'en défie, et mieux encore qu'on s'en abstienne. Du reste, il est assez rare.

77 B. A TUBES ROUGES. — *Bol. rubeolarius.*

Cette espèce est évidemment un poison et un poison violent, tout le monde s'accorde à le dire. Des lignes parallèles ou en réseau, rouges sur fond jaunâtre ou olivâtre, au pédicule : voilà le signe le plus caractéristique de ce Bolet, qui est de grande taille, puisqu'il atteint parfois 3 et même 4 décim. de diamètre. Son chapeau épais, toujours voûté, orbiculaire, est d'un roux bistré, souvent blanchâtre, grisâtre ou rougeâtre, tomenteux ou visqueux. Sa chair est ferme, épaisse, jaune ordinairement, passant en moins d'un quart d'heure au vert, au bleu, ou au rouge quand on l'entame, et devenant ensuite noirâtre. Ses tubes sont égaux, courts, jaunes à l'intérieur, étroits, d'un rouge de cinabre, surtout à leur orifice. Ils noircissent quand on les froisse et jaunissent en vieillissant. Son pédicule, qui est continu avec le chapeau, est jaune ou rougeâtre, réticulé à mailles rouges, gros et renflé à la base, parfois au contraire plus mince et taillé en pieu, parfois encore purement cylindrique, filandreux, spongieux, jaunâtre intérieurement. Il pousse sur la terre, dans les bois, à la fin de l'été et en automne ; son

Digitized by Google

odeur est forte, nauséeuse, analogue à celle du foie de soufre.

78 B. MARBRÉ. — *Bol. marmoreus.*

Son pédicule épais, cylindrique, d'un rouge de carmin, s'élève de 9 à 15 cent. Ses tubes sont étroits, allongés, rouge de sang. Son chapeau voûté, très-épais, large de 10 à 15 cent., est d'un fauve clair, comme marbré au sommet, blanchâtre sur les bords. Sa chair épaisse, blanchâtre, un peu spongieuse, brunit à l'air. Il croît en automne et passe pour une variété du précédent ; il faut s'en défier.

79 B. A TUBES JAUNES. — *Bol. Chrysenteron.*

Voici encore un Bolet dangereux, bien que certains auteurs le regardent simplement comme suspect. Ce qui le rend encore plus dangereux, c'est qu'il est difficile à reconnaître : car il varie beaucoup de forme, de couleur et de dimension. En général, sa taille est la moyenne, 10 à 12 cent. Son pédicule est grêle, cylindrique, filandreux, le plus souvent contourné et aminci à son milieu, renflé à sa base, uni, rayé ou réticulé, jaune, rougeâtre ou d'un brun bistré. Son chapeau est bombé, orbiculaire, cendré, bronzé, roux, rougeâtre ou brunâtre, se fendant parfois en polygone de cinq ou six côtés. Sa chair, plus ou moins épaisse, est mollasse, rouge sous la peau, jaune ailleurs, passant au vert, au bleu ou au gris quand on la froisse ; parfois elle ne change pas sensiblement de couleur. Ses tubes sont très-courts, ou bien assez allongés, jaunes, larges, inégaux et irréguliers dans l'âge mûr, se séparant très-bien de la chair. Il croît sur la terre, et la variété à tubes courts dans les marécages, abondamment en été et

Digitized by Google

en automne. Ses tubes jaunes, très-dilatés, et sa tige ordinairement grêle, plus ou moins tordue, rougeâtre, sont ses signes les plus caractéristiques.

80 B. COMESTIBLE. — *Bol. edulis.*

Ce précieux champignon est extrêmement commun dans les lieux qui lui sont propres. Il aime les bois, les prairies et les friches ombragées ; on l'y trouve presque pendant tout l'été et l'automne. Il est de belle taille, 15 à 20 cent. de haut et de large, d'une odeur agréable et d'un goût savoureux. Il y a des pays où il fait la principale nourriture des gens de la campagne pendant plusieurs mois de l'année.

On le reconnaît à son pédicule court ou long, épais, cylindrique, parfois tubéreux, parfois ventru, blanchâtre ou fauve, rayé ou réticulé de gris ; à son chapeau large, épais de 6 à 8 cent., bombé et parfois aplati à son centre, uni, lisse, blanc, ou jaunâtre, ou roussâtre, ou d'un rouge cendré, ou enfin d'un rouge de brique rembruni ; à sa chair ferme, épaisse, blanche ou jaunâtre, parfois vineuse sous la peau, un peu rosée, parfois brunissant quand on la casse ; mais ordinairement ne changeant point de couleur au contact de l'air ; enfin à ses tubes longs, filiformes, blancs, blanc sale et jaunâtres ou verdâtres dans la vieillesse.

Les ménagères, pour le reconnaître, posent leur doigt dessus, s'il en conserve l'empreinte, il est bon : ne vous y fiez pas. Elles préfèrent ceux qui leur offre le plus de résistance, et les plus foncés en couleur.

81 B. BLANC. — *Bol. albus.*

Il diffère du Bolet comestible par sa taille plus petite

Digitized by Google

et sa couleur entièrement blanche, excepté les tubes qui sont d'nn gris pâle. Il est à l'intérieur comme à l'extérieur d'un beau blanc qui ne change point. Il est aussi de bon goût et se trouve, en automne, dans les bruyères.

82 B. BRONZÉ. — *Bol. œreus.*

Il faudrait répéter ici tout ce que nous venons de dire à la louange du Bolet comestible, et peut-être y ajouter encore quelque chose de plus. Toutefois, celui-ci est toujours de moindre taille et moins abondant. Il croît aussi sur la terre et dans les bois. Son pédicule est exactement cylindrique, ou renflé à la base, jaunâtre, fauve ou brun, ordinairement réticulé, surtout à son sommet. Son chapeau, large de 10 à 20 cent., est très-voûté, orbiculaire, fort épais, d'un brun noirâtre, bronzé, tirant un peu sur le noir ou le rouge, ce qui le fait paraître velouté. Sa chair est ferme, jaune, et noircissant à l'air, ou blanche, rougissant vers la peau, et jaunissant vers les tubes. Ceux-ci sont blanchâtres, ou franchement jaunes, filiformes, courts et se séparant facilement de la chair. Il en est une variété qui a les tubes blancs; une autre, la Cravetta, qui a le pédicule blanc, ponctué de brun, et la chair blanche noircissant avec l'âge.

83 B. INDIGOTIER OU AZURÉ. — *Bol. cyanescens.*

Son pédicule, fort épais à sa base, s'amincit surtout à son sommet, où il est blanc, et comme étranglé, le reste de sa longueur étant roussâtre. Son chapeau, aussi roussâtre, est large de 10 à 15 cent., épais, très-voûté et fuligineux. Ses tubes, d'un blanc de lait, passent au blanc sale en vieillissant. Sa chair, blanche comme la neige, se colore instantanément en bleu d'azur, si peu qu'elle soit

Digitized by Google

entamée ou même froissée. Ce trait seul suffit pour le faire connaître. Ce changement est beaucoup moins sensible dans les individus nés en lieux très-humides. Il croît en automne, toujours sur terre. Bulliard prétend qu'il est inoffensif; nous n'avons pas osé en faire l'expérience; son aspect, du reste, n'est pas engageant: nous conseillons de s'en abstenir.

84 B. BLANCHATRE. — *Bol. albidus.*

Il ne diffère du Bolet azuré que par son pédicule blanchâtre, jaune au sommet, par ses tubes filiformes d'un jaune plus ou moins prononcé, par son chapeau cendré ou blanc grisâtre, et par sa chair blanche, qui ne reste point bleue après avoir été froissée. Il a un goût douceâtre, peu d'odeur; M. Roques n'en conseille point l'usage.

85 B. CHICOTIN OU AMER. — *Bol. felleus.*

Bulliard traite ce Bolet d'inoffensif comme le précédent; il ressemble un peu au Bolet comestible, mais on l'en distingue à sa teinte rosée quand on le coupe, et à sa chair qui est très-amère au goût. Elle est peu épaisse, molle et blanche devenant rose tendre au contact de l'air. Les tubes allongés, inégaux, blancs d'abord, deviennent en vieillissant roses, ou couleur de chair, larges et irréguliers. Son chapeau, à surface très-unie, est fauve ou bistré, d'abord très-voûté, ensuite plane et même concave. Son pédicule, long de 8 à 10 cent., est cylindrique, renflé à sa base, jaunâtre et marqué de lignes fauves en réseau. Il naît sur le terrain à la fin de l'été. Nous conseillons de s'en abstenir.

Digitized by Google

86 B. MARRON. — *Bol. castaneus.*

Ce Bolet croît en été dans les bois, sur la terre. Il a des tubes d'un blanc de lait dans sa jeunesse et jaunes dans un âge avancé; une chair blanche, molle et cotonneuse; un chapeau convexe, orbiculaire, d'un aspect velouté, d'un rouge brun ou marron, parfois jaunâtre sur ses bords; un pédicule cylindrique, lisse, souvent renflé et crevassé à sa base, mou surtout au centre, et enfin de la même couleur que le chapeau, s'élevant de 7 à 10 cent. Il sert d'aliment en certains pays quoiqu'il ait peu de saveur.

QUATRIÈME SECTION. — **POLYPORE. — Tubes adhérents ensemble et ne pouvant être séparés de la substance du chapeau.**

Les Polypores nous offrent en général de bons Champignons: cependant il faut se défier de ceux qui ont le pédicule latéral.

§ I. — PÉDICULE CENTRAL.

87 B. OMBELLÉ. — *Bol. umbellatus.*

Il croît par groupes de vingt à trente individus, presque disposés en ombelle; chacun a son pédicule poreux et charnu; mais tous partent d'un seul tronc court et épais. Son chapeau, blanc en dessous, bistré en dessus, large de 3 à 7 cent., se creuse en entonnoir, ou reste convexe. Il est alimentaire.

88 B. EN ÉCU. — *Bol. nummularius.*

Je l'ai trouvé sur les branches sèches tombées à terre. Sa taille est d'environ 2 cent.; son pédicule est grêle, noir à la base, jaunâtre ensuite; son chapeau coriace est

Digitized by Google

noirâtre, écailleux à sa base. De forme ovale et convexe, son chapeau, attaché par le côté, est d'un jaune roux ou d'un fauve bistré, ordinairement crevassé et écailleux. Ses tubes sont courts, larges, couleur du chapeau et parfois blancs. Il a une odeur si pénétrante, dit-on, qu'il porte à la tête quand on le garde dans un endroit fermé.

96 B. TRUFFE. — *Bol. tuber.*

Son pédicule est latéral, charnu, blanc et roux avec l'âge. Ses pores sont de même couleur. Son chapeau, large de 7 à 10 cent., offre une surface noire, chagrinée ou grenue comme celle de la truffe comestible. Sa chair qui en a le goût et le parfum, est blanche, ferme, cassante et très-recherchée.

97 B. OBLIQUE. — *Bol. obliquatus.*

Son pédicule, inséré sur le bord du chapeau, est cylindrique, un peu bosselé, lisse et brunâtre. Son chapeau blanc ou jaunâtre, puis rougeâtre, puis marron, est épais, arrondi, sinueux à zones concentriques, luisant et comme vernissé. Ses tubes sont blancs, ensuite rouillés. Sa chair, d'abord molle, est sèche, coriace et subéreuse. Il pousse dans les bois, sur les vieilles souches, en été et en automne. Il faut s'en défier.

98 B. EN BOUQUET. — *Bol. frondosus.*

Il croît en automne au pied des vieux chênes, assez semblable à une grosse plante de chicorée. C'est un amas de chapeaux comprimés, ridés, ou tuberculeux, gris noirâtre. Son pédicule et ses pores sont d'un blanc de neige. Sa chair, aussi blanche, ferme et cassante, n'est pas moins bonne au goût qu'agréable à l'odorat. Il acquiert un volume très-considérable. On en a pesé de 30 livres et plus.

Digitized by Google

99 B. FEUILLES D'ACANTHE. — *Bol. acanthoïdes.*

Ce Bolet croît par touffes sur les vieilles souches. Il est grand, fragile, mollasse, d'un rouge de brique ou de rouille, brunâtre. Son pédicule, cylindrique à sa base, s'évase d'un côté en demi-chapeau très-mince, surtout vers les bords, sinué, irrégulier, zoné en dessus, réticulé en dessous. Ses tubes sont courts et se prolongent sur le pédicule. Il est alimentaire, mais exige une longue cuisson.

100 B. SABOT. — *Bol. calceolus.*

Son pédicule, quand il en a un, est latéral. Ses tubes sont très-courts, son chapeau est mince, aplati ou concave, souvent sinueux, marqué de brun sur un fond marron ou jaune paille. Ses deux faces sont de même couleur. Il est coriace et croît sur les arbres morts ou languissants.

101 B. PIED DE CHÈVRE. — *Bol. pes capræ.*

Son pédicule, d'un vert jaunâtre, court, épais et latéral, tantôt simple, tantôt divisé, supporte un ou plusieurs chapeaux noirâtres, arrondis, à bords réfléchis et ondulés. Ses tubes sont larges, verts, jaunâtres. Sa chair est ferme, blanchâtre, de très-bon goût et assez épaisse au-dessus du pédicule. On le trouve en été et en automne dans les bois de sapins.

§ III. — PÉDICULE NUL, PLANTE SESSILE, EN GÉNÉRAL TRÈS-CORIACE, ET DE QUALITÉ SUSPECTE.

102 B. ÉCARLATE. — *Bol. coccineus.*

On ne le trouve guère que sur le merisier, où il s'attache par le côté. Il est épais, coriace, subéreux, lisse, d'un

Digitized by Google

rouge de vermillon. Ses tubes sont apparents, irréguliers, sinueux à leur orifice.

103 B. SULFURIN. — *Bol. sulfureus.*

Ce Bolet est sessile, attaché par le côté, mollasse, glabre, d'un jaune rougeâtre en dessus, sulfurin en dessous. On distingue à peine ses tubes, tant ils sont courts et étroits. Sa chair jaune, pâteuse et acide, rougit quand on la froisse. Il sort des blessures des vieux chênes. On s'en sert pour teindre en jaune.

104 B. UNI. — *Bol. unicolor.*

Il est sessile, attaché par le côté, entièrement gris, mince et coriace. Le dessus est laineux, zoné de raies grises ; le dessous a des tubes allongés, sinueux et irréguliers.

105 B. MINCE. — *Bol. cuticularis.*

Ce Bolet, d'un jaune roux et doux au toucher, noircit et s'égratigne par zones en vieillissant. Il est très-mince, coriace, sessile, attaché par le côté, sinueux et arrondi.

106 B. DU MÉLÈZE. — *Bol. laricis.*

Il s'attache par le côté aux mélèzes morts ou vivants. Sa forme est celle d'un sabot de cheval. Il est fort épais, conique, sessile, glabre, lisse, à chair blanche, molle et coriace ; à tubes fins, courts, jaunâtres et peu distincts. Il est jaunâtre et un peu zoné en dessus. Sous le nom d'Agaric blanc, la médecine l'emploie comme purgatif ; il serait donc malfaisant pris en quantité. Ses émanations mêmes sont dangereuses, dit M. Roques.

Digitized by Google

107 B. ONGULÉ OU AMADOUVIER. — *Bol. ungulatus.*

Ce champignon nous fournit l'amadou. Il est très-gros, coriace, sessile, attaché aux arbres par le côté en forme de sabot de cheval. Sa chair filandreuse et mollasse, devient dure et ligneuse; ses tubes longs, étroits et réguliers, sont brunâtres comme sa chair. Si l'on enlève sa première écorce de dessus, qui est un peu zonée, grisâtre ou ferrugineuse, on en trouve une seconde dure, noire et luisante. Il est vivace et prend chaque année une nouvelle couche de tubes, séparées les unes des autres par un sillon annulaire, en sorte qu'en le fendant de haut en bas on peut reconnaître son âge à ces couches diverses.

108 B. OBTUS. — *Bol. obtusus.*

On distingue ce Bolet du précédent à ses tubes courts, à sa chair plus ferme et subéreuse, à sa forme demi-orbiculaire et obtuse, enfin au manque de sillon pour marquer ses diverses couches de tubes. Les teinturiers l'appellent Agaric de chêne et en font du noir.

109 B. DU GROSEILLER. — *Bol. ribis.*

Son nom indique où il croît. Il ressemble au Bolet subéreux, mais s'en distingue par ses tubes plus courts que l'épaisseur de la chair. Il est coriace, subéreux, tout d'un roux fauve-brunâtre, attaché par le côté, irrégulier, oblong ou arrondi, large de 3 cent., épais de 5 millim., glabre en dessus et sans zones prononcées.

110 B. SUBÉREUX. — *Bol. suberosus.*

Il croît sur les troncs où il s'attache par le côté sous formes diverses. Il est mince, mou et aqueux, puis co-

Digitized by Google

riace. Ses tubes sont larges, irréguliers, souvent séparés par des crevasses. Sa couleur, qui est la même pour sa chair et ses deux faces, varie du blanchâtre au fauve-roux.

111 B. FAUX AMADOUVIER. — *Bol. pseudo-igniarius.*

Ce Bolet s'attache aux arbres par le côté ; il est grisâtre, aqueux et mou, puis coriace. Ses tubes sont très-allongés et souvent séparés par des crevasses. Il ressemble à l'Obtus et à l'Ongulé ; mais il n'est guère vivace et n'offre jamais de zones, ni de tubes superposés.

112 B. EMBRIQUÉ. — *Bol. imbricatus.*

Il se divise en parties minces, larges, un peu sinueuses, se recouvrant les unes les autres. Il est fragile, coriace, d'un jaune fauve, plus clair à ses bords. Sa chair est blanchâtre, odorante et amère. Ses tubes sont courts et roussâtres. On le trouve sur les arbres, parfois avec des dimensions considérables.

113 B. LABYRINTHE. — *Bol. labyrinthiformis.*

Il s'attache par le côté à l'alisier. Il est vivace, coriace, presque ligneux. Ses tubes sont très-larges, grisâtres, sinués en labyrinthe. Sa face supérieure est raboteuse, glabre, souvent zonée et d'un rouge de brique.

114 B. ODORANT. — *Bol. suaveolens.*

On le trouve sur les vieux saules, sessile, attaché par le côté, très-légèrement tomenteux, tout blanc d'abord, puis roussâtre, un peu sinué sur ses bords. Sa face supérieure, lisse et blanche comme du lait, se rembrunit avec l'âge et devient roussâtre, zonée, raboteuse. Ses tubes sont très-allongés et fort irréguliers. Sa chair est subé-

Digitized by Google

reuse, compacte, blanche comme la neige, puis zonée et brunâtre. Elle exhale, surtout dans la chaleur, une odeur d'anis ou de violette pénétrante, suave et agréable qu'elle conserve même desséchée. Les femmes Laponnes, dit Linnée, en portent toujours sur elles comme parfum. Il en est parmi nous qui suivent leur exemple; car je me souviens avoir lu, dans je ne sais plus quel auteur, qu'il le faisait lui-même. On dit encore que ce Bolet est bon contre la phthisie. Il croît en automne, et c'est alors qu'il faut le cueillir, bien qu'il soit vivace. En effet, si l'on attend l'été, on le trouve presque toujours intérieurement dévoré par les insectes.

115 B. IMBERBE. — *Bol. imberbis.*

Il ressemble au Bolet uni, et un peu au bigarré ; mais il est glabre, zoné, blanchâtre, ou jaunâtre et verdâtre dans la vieillesse. Ses tubes sont très-courts, sinueux, irréguliers, blancs, puis jaunâtres. Il croît sur le bois mort.

116 B. BIGARRÉ. — *Bol. versicolor.*

Il est commun sur les arbres morts, rarement solitaire, attaché par le côté, coriace, très-mince, oblong ou arrondi, et parfois sinueux. Ses tubes sont blancs, courts, étroits, réguliers ; sa surface est soyeuse, zonée de gris, de noir, de rouge ou de brun, sur un fond grisâtre ou jaunâtre. Il est vénéneux, dit-on, ou du moins suspect.

117 B. DU FRÊNE. — *Bol. fraxineus.*

Ses tubes sont courts, étroits, blancs en dessus et intérieurement rouillés ou tannés. Sa surface est blanche, puis jaunâtre ou brune, un peu zonée à ses bords qui

Digitized by Google

restent blancs. Il est glabre, coriace, subéreux, attaché par le côté au tronc des frênes languissants.

118 B. DU SAULE. — *Bol. salicinus.*

Il diffère du Bolet odorant par son manque d'odeur, par ses tubes courts, par sa surface unie et sans zones, par sa consistance molle, enfin par sa mince épaisseur.

119 B. HÉRISSÉ. — *Bol. hispidus.*

Ce Bolet se reconnaît à sa surface hérissée de poils raides, et à ses tubes épais, ciliés vers leur ouverture. Il est mou, aqueux, épais, coriace, de couleur variable, ordinairement rougeâtre. Il s'attache aux arbres par le côté et noircit en vieillissant.

120 B. A PEAU POREUSE. — *Bol. pelloporus.*

Il croît sur le bois mort, attaché par le côté en forme arrondie. Il est très-mince, coriace, roussâtre en dessus, plus noir en dessous. Ses tubes sont si courts qu'on dirait de simples trous faits dans sa face inférieure.

121 B. DE SOLOGNE. — *Bol. Soloniensis.*

Il croît sur les troncs attaché par le côté, sessile et demi-circulaire. Sa consistance est sèche, plutôt charnue que ligneuse ; il se dessèche sans pourrir. Il est jaune en dessous, brun en dessus, marqué de peaux déchirées, et large de 20 à 30 cent. On en fait de l'amadou en le mettant à la lessive et le battant ensuite.

122 B. EN CONQUE. — *Bol. conchatus.*

Il croît sur les troncs de hêtres et de saules, attaché par le côté. Il est dur, presque ligneux, mince, et large de 3

Digitized by Google

à 5 cent. Sa face supérieure, à zones concentriques surtout vers les bords, est d'un brun foncé ; l'inférieure, un peu concave ou inégalement bosselée, est d'un gris tirant sur le roux, garnie de pores très-fins, adhérents entre eux.

CHAPITRE VII

MORILLE. — T. 3. — F. 4. — G. 1.

Nous abordons ce genre avec plaisir, et certes il y a raison pour cela. D'abord toutes ses espèces sont comestibles et agréables au goût. L'une d'elles même, la délicieuse, figure à bon droit au premier rang parmi les fongosités les plus délicates et les plus estimées des gourmets. Il n'en est pas une de vénéneuse, pas une même de suspecte. On peut les manger toutes avec confiance et sans le moindre inconvénient, soit seules, soit assaisonnées avec quelque aliment que ce soit. Il n'est pas d'autres précautions à prendre que de se modérer pour n'en pas trop manger ; car, étant très-riches en principes animalisés, elles sont très-nourrissantes, par suite d'une digestion plus lente et plus laborieuse.

Un autre avantage des Morilles qui ne le cède guère au premier, c'est qu'elles ont des traits caractéristiques parfaitement distincts et assez fortement accentués pour qu'il soit facile de les reconnaître, si peu que l'on soit versé dans cette étude. En effet, leurs semences ne sont point éparses à leurs surfaces comme dans les Helvelles et les Clavaires ; elles ne sont point attachées à des tubes, des aiguillons ou des lanières comme dans les Bolets et

Digitized by Google

les Hydnes ; enfin elles ne sont point non plus déposées entre des lames rayonnantes à la face inférieure du chapeau, comme dans les Mérules et les Agarics. Elles sont contenues dans des cellules polygones formées par des membranes qui se croisent et s'entrecroisent à la surface extérieure du chapeau, lui donnant en quelque sorte l'apparence d'un rayon de miel, moins la régularité des figures. On voit par ce simple exposé combien il est facile de distinguer ce champignon de tous ceux dont nous venons de parler. Toutefois il est bon de prévenir qu'il offre quelque ressemblance avec un genre omis à dessein, parce qu'il est peu nombreux et sans importance aucune : c'est le genre Phalle, ou Satyre. Il est vrai que ce genre est vénéneux, mais il est impossible de prendre l'un pour l'autre. Les Satyres ont une odeur forte, désagréable et fétide, une volva qui enveloppe leur pied, un chapeau percé au sommet, enfin des cellules pleines d'une liqueur glaireuse et repoussante. Les Morilles, au contraire, sèches, sans volva, et imperforées au sommet, exhalent une odeur douce, fine et agréable.

Au demeurant, les Morilles sont des champignons qui se composent d'un pédoncule cylindrique, creux ou plein, coiffé d'un chapeau plus ou moins régulier, ovoïde, ne s'étalant jamais en parasol, relevé par dessus de nervures anastomosées, et imperforé à son sommet.

Elles sont très-répandues et peu difficiles, tant pour le sol que pour le climat. On en trouve au nord, on en trouve au centre, on en trouve également au midi de la France. Elles se plaisent dans les bois ; mais elles poussent très-bien dans les prairies, dans les gazons, dans les haies, le long des chemins, au pied des ormeaux, des frênes, des chênes, etc. Elles commencent à paraître dès

Digitized by Google

le mois de mars, aux premiers beaux jours du printemps, et l'on peut en trouver jusqu'à l'automne. Il semblerait qu'une plante si peu délicate pour le sol et la température, devrait être des plus abondantes; malheureusement, il n'en est rien; comme l'a sagement observé un auteur judicieux, elle se rencontre un peu partout, mais n'est commune nulle part. En revanche, elle se conserve très-bien par la dessication, même d'une année à l'autre, et cela sans rien perdre de ses propriétés savoureuses. C'est un avantage, sans doute; mais, selon nous, la multiplier en serait un beaucoup plus grand, et nous sommes persuadé que l'on pourrait réussir, soit en implantant ses racines dans un sol convenablement préparé et analogue à celui où elle aurait été cueillie, soit en arrosant ce même sol avec l'eau dans laquelle on l'aurait lavée ou fait macérer quelque temps. Quoi qu'il en soit, si vous trouvez des Morilles, coupez-les, pour les cueillir, un peu au-dessus de terre; mais ne les arrachez pas; car vous pourriez faire tomber quelques parties terreuses dans leurs cellules, d'où il serait difficile de les extraire même par plusieurs lavages, et vous comprenez quel désagrément alors il en résulterait pour vous en les mangeant.

123 MORILLE TRÉMELLOÏDE. — *Mor. tremelloïdes.*

L'ensemble de cette plante offre au premier coup d'œil une masse informe. Son pédicule est court, renflé; son chapeau de couleur fauve, est dilaté sur ses bords, lobé et ondulé. Il acquiert un volume considérable, 10 à 12 cent. de large sur 4 à 5 de haut.

124 M. DÉLICIEUSE. — *Mor. esculenta.*

Cette plante, toujours d'une odeur fine et agréable

Digitized by Google

d'une saveur sans pareille, varie beaucoup de couleur, de forme et de dimensions. Elle a un pédicule cylindrique, tantôt plein, tantôt creux, uni, assez épais, blanchâtre et long de 5 à 10 cent. Son chapeau, que l'on pourrait prendre pour un simple renflement du pédicule, car il le recouvre en grande partie, en lui adhérant, n'est point étalé, mais ovoïde, et relevé en-dessus de nervures anastomosées qui forment des cellules polygones irrégulières comme les alvéoles des abeilles. Sa couleur varie du blanc au jaune, au gris, et même au noir, suivant ses variétés blanche, cendrée et brune. On la trouve dans les bois, dans les prairies, depuis le mois de mars jusqu'à la fin de l'été. J'en ai cueilli aussi dans le gazon le long des chemins, et dans les prés le long des haies.

125 M. A PIED CREVASSÉ. — *Mor. rimosipes.*

C'est la plus grande espèce du genre; on en a trouvé de 20 cent. de haut, mais j'en ai cueilli qui n'en avaient pas 10. Son pédicule est épais, surtout à sa base, aplati, blanchâtre, d'une consistance un peu cérumineuse, creux à l'intérieur, irrégulièrement crevassé en long. Son chapeau, trois ou quatre fois plus court, est à peu près conique, obtus, parfois plus développé sur un côté, un peu resserré à la base, d'un roux qui tire sur le brun, à cellules rhomboïdales, irrégulières, imperforées, mais translucides, si l'on regarde par la cavité du pédicule. Elle vient dans les bois et le long des haies.

126 M. A PIED ÉPAIS. — *Mor. crassipes.*

Cette espèce se distingue de la Morille délicieuse par son pédicule renflé à sa base, s'amincissant jusqu'à son sommet, et quatre fois plus long que le chapeau qui est brun, celluleux, conique et terminé en pointe aiguë.

Digitized by Google

127 M. AGARIC. — *Mor. agaricoïdes.*

Elle a le port des Agarics plutôt que celui des Morilles, parce que son chapeau, plus ouvert, adhère seulement au sommet du pédicule. Celui-ci, haut de 6 à 8 cent., est à peu près cylindrique, nu, creux, d'un blanc roux, garni à son pied de quelques radicules. Le chapeau est en cloche, un peu ombiliqué au sommet, marqué de sillons peu profonds, et de couleur brune. Elle vient dans les bois.

128 M. A MOITIÉ LIBRE. — *Mor. semilibera.*

Son chapeau conique, jaune pâle ou fauve, aminci à l'extrémité, et creusé de sillons allongés, adhère au pédicule par sa moitié supérieure seulement. Celui-ci est plus mince, plus allongé, et plus franchement creux que celui de la Morille délicieuse. C'est là ce qui, joint à l'adhérence du chapeau, fait aisément distinguer ces deux espèces l'une de l'autre. Elle pousse au printemps dans les bois.

CHAPITRE VIII

MÉRULE. — T. 3. — F. 4. — G. 2.

Les Mérules se distinguent sans peine de tous les genres traités jusqu'ici, par les plis ou veines rayonnants et anastomosés qui garnissent leur surface fructifère, laquelle est toujours l'inférieure comme dans les Bolets. Ce sont des plantes sessiles ou pédonculées, charnues ou membraneuses, à chapeau plane ou le plus souvent concave, et continu avec le pédicule quand il y en a un. Elles crois-

Digitized by Google

sent sur la terre ou sur les autres plantes ; elles commencent à paraître après les premières pluies d'été. Leur importance, à notre point de vue, n'est pas très-grande ; cependant il en est une espèce qui se rencontre fréquemment et se consomme beaucoup, c'est le Mérule chanterelle. On le mange avec d'autant plus de confiance qu'il est très-facile à distinguer de tout champignon dangereux, comme on pourra s'en convaincre en étudiant la description que nous allons en donner. Toutefois il n'est pas fort recherché des gourmets, parce que, selon eux, il manque un peu de saveur, il est un peu coriace, et en vieillissant après avoir été cueilli, il devient très-vite indigeste. Quoiqu'il soit vrai de dire de tous les champignons qu'il faut toujours les manger frais, cette recommandation est encore plus de rigueur pour la chanterelle.

§ I. — MÉRULES PÉDONCULÉS.

129 MÉRULE VESSELOUP. — *Mer. lycoperdoïdes.*

Ce Mérule a l'apparence d'une Vesseloup, mais il est assez facile de reconnaître ses veines rares et noirâtres. C'est un parasite des autres champignons, des Agarics surtout. Il se réduit tout en poussière avec l'âge.

130 M. CORNE D'ABONDANCE. — *Mer. cornucopioïdes.*

Son pédicule est creux jusqu'à sa base ; il s'évase en trompette, en entonnoir à bords sinueux, lobés, parfois un peu étalés. Sa face supérieure, plus noire, se peluche un peu ; l'inférieure, plus pâle, est marquée de plis peu saillants. Sa consistance est coriace, membraneuse. Il pousse par groupes dans les bois à la fin de l'été, et jouit d'une légère saveur de truffe.

Digitized by Google

131 M. EN TROMPETTE. — *Mer. tubæformis.*

Son pédicule creux, uni, cylindrique, jaunâtre et haut de 5 à 6 cent., s'évase à son sommet. Son chapeau arrondi, d'un jaune plus brun, peluché et zoné en dessus, se creuse à son centre et continu ainsi la cavité du pédicule. Ses bords, un peu sinueux, sont ordinairement réfléchis. Ses nervures, plus franchement jaunes, sont bifurquées et décurrentes. Ce Mérule croît par groupes sur la terre en été et en automne.

132 M. HYDROPIQUE. — *Mer. hydrolips.*

Cette espèce ressemble beaucoup à la précédente, mais elle en diffère par sa taille un peu plus haute, par sa couleur d'un gris noirâtre, par son manque de zones, et par l'eau que contient le pédicule avant que le chapeau se perce.

133 M. JAUNATRE. — *Mer. lutescens.*

Cette plante croît par groupes sur la terre, dans les temps pluvieux. Elle se compose d'un pédicule jaune orangé, uni, cylindrique, renflé à sa base, et haut de 6 cent.; d'un chapeau jaune brun, arrondi et convexe, puis ombiliqué, sinueux et lobé, à nervures jaunâtres, bifurquées et décurrentes. Sa largeur est de 3 à 4 cent.

134 M. A PIED NOIR. — *Mer. nigripes.*

Son pédicule grêle, allongé, est absolument cylindrique, d'abord jaune, puis d'un noir fuligineux. Son chapeau tomenteux, arrondi et convexe, devient concave, infondibuliforme, ou plane à centre déprimé avec bords lobés et sinueux. Sa couleur est le jaune sale. Ses veines, d'un

Digitized by Google

jaune orangé, sont ordinairement une ou deux fois bifurquées. Il se distingue de la chanterelle par la longueur et la couleur de son pédicule. On le trouve en automne dans les bois et dans les champs. Il faut, dit-on, se défier de sa chair molle qui n'a rien d'agréable.

135 M. CHANTERELLE. — *Mer. cantharellus.*

Ce champignon, dit Bosc, membre de l'Institut de France, pour la section d'Agriculture, exhale une odeur agréable, pique d'abord un peu la langue et laisse ensuite dans la bouche un goût exquis. Les amateurs sont loin de juger tous aussi favorablement le Mérule chanterelle. Il en est même qui, le traitant de coriace et d'indigeste, daignent à peine s'en nourrir. Quant à moi, je ne serai ni si sévère, ni si louangeur ; je l'ai toujours mangé avec plaisir ; j'aime, sans en raffoler, sa chair blanche, ferme et de bon goût. Il croît ordinairement par groupes, depuis le mois de juin jusqu'en octobre, sur les pelouses, dans les prairies sèches, dans les bois découverts, où je l'ai cueilli très-souvent. On le reconnaît aisément à son pédicule plein, charnu, épais et court, se dilatant en chapeau irrégulier, d'abord arrondi et convexe, puis concave, lobé, sinueux, plus développé d'un côté que de l'autre : ce qui lui donnerait la forme d'un entonnoir à bords contournés et comme frisés ou festonnés. Le dessous du chapeau est garni de veines ou nervures continues avec lui, toujours plus ou moins anastomosées ou fourchues, et décurrentes sur le pédicule. Sa taille est de 8 à 12 cent. Sa couleur, ordinairement jaune abricot, varie de l'orangé au blanc. Nous avons distingué un pédicule et un chapeau, mais à vrai dire, ces deux parties sont peu distinctes l'une de l'autre ; quelquefois, la cavité intérieure et les plis exté-

Digitized by Google

rieurs se prolongent uniformément jusqu'à la base. La face inférieure est toujours plus colorée que la supérieure.

136 M. ONDULÉ. — *Mer. undulatus.*

Son pédicule est plein, cylindrique, continu avec le chapeau qui est d'abord plane, puis concave, à bords sinueux, ondulés, crépus et blanchâtres, le reste de la plante étant fauve ou brun. Sa face supérieure est unie, l'inférieure est garnie de veines anastomosées peu saillantes. Sa chair est coriace; sa taille s'élève à 9 ou 10 cent.

§ II. — MÉRULES SESSILES.

137 M. DES BRYS. — *Mer. bryophilus.*

Il croît sur la mousse, n'atteint pas un cent.; il est blanchâtre, membraneux, sessile ou pédicellé, un peu velouté.

138 M. DES MOUSSES. — *Mer. mucigenus.*

Petite plante brunâtre et coriace qui croît sur les mousses; elle a un pédicule latéral très-court, un chapeau lisse en dessus, portant des veines rameuses en dessous.

139 M. TRÉMELLE. — *Mer. tremellosus.*

Attachée par le côté aux troncs pourris, cette plante gélatineuse et coriace paraît blanche et cotonneuse en dessus, d'un jaune rougeâtre et garnie de veines anastomosées en dessous.

140 M. PLEUREUR. — *Mer. lacrymans.*

Il est mince, souvent très-large, et s'applique contre

Digitized by Google

les poutres ou autres bois morts. Sa surface est d'un jaune rougeâtre, à larges plis anastomosés en formes de réseau. Ses bords blanchâtres, sinueux et cotonneux, émettent souvent des goutelettes d'eau.

141 M. RÉTICULÉ. — *Mer. retirugus.*

Large de 3 à 4 cent., il est très-mince, arrondi, à bords fendus. Le dessus est uni, blanc cendré. Le dessous brun grisâtre est relevé de petites nervures rétiformes. Il croît sur les mousses et les branches mortes ou vivantes.

142 M. DÉLICAT. — *Mer. tenellus.*

Sur les planches pourries, on voit une petite plaque d'un cent., fragile, gélatineuse, noire en dessus, brune en dessous, à veines inégales et rayonnantes : c'est notre Mérule.

143 M. ALVÉOLAIRE. — *Mer. alveolaris.*

Il est sec, coriace, blanchâtre et croît sur le bois. Son pédicule est court, épais, latéral ; son chapeau, large de 3 à 6 cent., orbiculaire, très-mince, est garni de nervures en réseau, formant des alvéoles profondes.

144 M. CRÉPU. — *Mer. crispus.*

Il est sec, charnu, coriace, couleur d'ocre, à pédicule très-court, à chapeau concave, puis plane, ondulé, tomenteux, large de 1 à 2 cent., à rides étroites, peu rameuses, ondulées sur les bords.

Digitized by Google

Pl. 10.

M.

eigne. M.

Digitized by Google

Digitized by Google

CHAPITRE IX

AGARIC. — T. 3. — F. 4. — G. 3.

Si nous eussions classé nos genres par ordre d'importance, au lieu d'être le dernier, l'Agaric eût occupé sans nul doute la toute première place. En effet, il renferme un très-grand nombre d'espèces, plus même que tous nos autres genres ensemble. Il croît en toute saison, sous tous les climats et partout, dans les habitations comme en plein air, dans les forêts et dans les champs, dans les prairies humides et sur les coteaux desséchés, sur la terre bonne ou mauvaise comme sur le bois et les autres plantes, même sur celles de sa famille. Cependant il aime avant tout la chaleur et l'humidité : voilà pourquoi il se multiplie davantage sous notre zone tempérée que sous les autres trop froides ou trop brûlées par le soleil ; voilà pourquoi le printemps et l'automne sont les saisons qu'il affectionne de préférence ; voilà pourquoi enfin les prairies et les bois peu ombragés, nous l'offrent toujours en plus grande abondance.

Ce champignon a le port du Bolet ; mais il est facile de l'en distinguer en considérant que la face inférieure du chapeau est garnie de petites lames rapprochées, parallèles et rayonnantes du centre à la circonférence ; tandis que, dans le Bolet, elle se montre couverte de tubes ou percée de petits trous qui en tiennent lieu. La ligne de démarcation qui le sépare des Mérules, est loin d'être aussi précise et aussi clairement accentuée, bien qu'à première vue, ils paraissent différer beaucoup les uns des

Digitized by Google

autres. Toutefois, comme il importe de les distinguer, voici les principaux traits de dissemblance qu'ils nous offrent. D'abord le pédicule des Mérules, de même nature et consistance que le chapeau, se continue avec lui, ce qu'il ne fait pas généralement pour l'Agaric. En second lieu, le chapeau des Mérules pédiculés ne reste jamais plane. Toujours il se creuse en entonnoir, ou en coupe, ou du moins assez profondément. Celui de l'Agaric, au contraire, reste ordinairement convexe, ou plane, ou peu concave. Enfin les lames fructifères des Mérules sont toujours franchement décurrentes sur le pédicule et anastomosées deux ou trois fois et même plus; au lieu que celles de l'Agaric sont rarement décurrentes, rarement aussi anastomosées, mais presque jamais décurrentes et anastomosées sur le même individu. En somme, les Agarics sont de petits plateaux arrondis, plus ou moins bosselés, supportés par un pivot ordinairement central, diversement colorés en dessus et garnis en dessous de lames rayonnantes qui contiennent entre elles la poussière séminifère du champignon.

Des nombreuses espèces qui composent ce genre, il en est, comme les Mousserons, l'Oronge, l'Agaric comestible, etc., qui font les délices des amateurs; d'autres, en assez grand nombre, qui se mangent communément dans les lieux où ils croissent; d'autres, en quantité encore plus considérable, qui passent inaperçus, soit qu'ils n'aient point un volume suffisant pour attirer l'attention, soit que la prudence conseille de s'en défier; enfin beaucoup d'autres qui, par leurs principes vénéneux, ont fait périr, dans de cruelles souffrances, un nombre incalculable de personnes et d'animaux. Malheureusement il existe entre toutes ces espèces, de propriétés si différentes, une très-

Digitized by Google

grande analogie de signes caractéristiques. Le pire de la chose encore, c'est que souvent les meilleures au goût ressemblent tellement aux plus vénéneuses, que, pour ne point s'y méprendre, il faut qu'à la science viennent s'unir une pratique locale et une minutieuse observation. Ainsi, combien n'est-il pas facile de prendre l'Agaric bulbeux pour le comestible, la fausse Oronge pour la vraie, l'Agaric meurtrier pour le délicieux..... Combien d'accidents n'a point occasionnés une pareille méprise?

Un jour que je me promenais en cherchant des Agarics comestibles dans un pré où j'en cueillais habituellement, je rencontrai un homme d'un âge mûr, qui avait étudié et observé, un peu plus qu'on ne le fait communément au village : — Vous cherchez des champignons, me dit-il, prenez garde, si l'aliment est savoureux, il est plus dangereux encore. — Mais je les connais, lui répondis-je, j'ai l'habitude d'en amasser tous les ans, et j'en ai déjà mangé beaucoup de ceux que vous voyez ici. — Prenez garde, reprit-il, d'un ton et d'un air à ébranler le courage le plus affermi, ce sont là précisément les plus trompeurs. Vous ne m'en feriez pas manger pour un empire. Ah! pourtant quels délicieux repas ils m'ont fait prendre! Que je me plaisais à les cueillir! Que je me croyais sûr de les bien connaître! J'étais comme vous absolument, sans défiance aucune; et je m'empoisonnai en mangeant de ceux que vous cherchez. Je les avais pris dans la prairie où j'avais l'habitude d'en cueillir, ils m'avaient paru tous bons, tous pareils à ceux que je mangeais ordinairement : sans doute il s'y trouva mêlés quelques Agarics vénéneux; toujours est-il que je payai cher ma friandise. Il serait impossible de dire tout ce que j'a

Digitized by Google

souffert pendant deux jours; je ne sais pas, vraiment, comme j'ai pu survivre à de pareilles tortures.

Une autre fois, un paysan, qui n'avait pour toute connaissance sur ce sujet que l'usage du pays, fut surpris exactement de la même manière; il me protesta que ni lui ni sa famille n'en mangerait jamais plus, parce qu'il jugeait impossible de distinguer les bons des mauvais. Tout en relevant son erreur, j'approuvai sa détermination jusqu'à ce qu'il eût appris à les bien connaître. C'est un conseil que j'ai donné des milliers de fois aux personnes qui me voyaient cueillir ces plantes dangereuses et qui auraient pu s'autoriser de mon exemple pour s'en nourrir imprudemment; et c'est un conseil que je me fais un devoir de répéter ici. Vous donc qui vous occupez de récolter des champignons, soit pour les hommes, soit pour les bêtes, soyez prudents, soyez plutôt défiants vis-à-vis de tous, et soyez-le encore plus pour les Agarics; non que leur poison soit plus actif, plus délétère que celui des autres, mais il est beaucoup plus facile de s'y tromper et de prendre le mauvais pour le bon. C'est à tel point qu'on serait tenté d'adopter ce dicton vulgaire, n'en déplaise à tous les gourmets du monde: *Les meilleurs ne valent rien.*

Toutefois, qu'on n'aille point croire que nous voulons conseiller ce que nous ne pratiquons pas nous-même. Non, tout notre but est de faire voir l'absolue nécessité d'étudier avec grand soin les Agarics, si l'on veut en manger; puis en les cueillant de bien observer s'ils réunissent exactement tous les caractères de ceux qui sont reconnus pour comestibles; enfin, si on ne les cueille point soi-même, de ne donner sa confiance qu'à des personnes très-prudentes et très-éclairées sur ce sujet.

Digitized by Google

Afin de rendre le lecteur plus à même de faire ce discernement, nous allons passer successivement en revue, les décrivant de notre mieux, chacune des espèces de ce genre aussi dangereux, qu'il est important au point de vue culinaire. Attendu qu'il est très-nombreux, nous le diviserons en douze branches, comme nous l'avons fait dans la partie analytique, et comme le pratiquent beaucoup de mycétologues. Nous savons que la lumière ainsi que la beauté jaillit des contrastes; nous n'imiterons pas les auteurs imprudents qui, oubliant ce principe, pour faire connaître les champignons comestibles, se contentent d'en donner une description plus ou moins vague, sans prévenir même qu'il en est de vénéneux à très-peu de chose près semblables. Nous nous étudierons donc à bien décrire, non-seulement les bonnes espèces, mais aussi les mauvaises : persuadé que c'est le plus sûr, ou mieux, le seul moyen de les faire distinguer exactement les unes des autres, et de prévenir toute méprise. Quant à celles qui ne présentent ni grand danger, ni grand avantage, nous en dirons aussi un mot, mais le plus brièvement possible, de peur de grossir trop et inutilement notre travail.

1 1re Branche. — PLEUROPES.

Pédicule nul, latéral ou excentrique, jamais de volva.

Les Pleuropes sessiles sont en général coriaces, épidendres; mais les pédiculés sont charnus avec chapeau irrégulier souvent concave.

§ I. — Sessiles.

145 AGARIC PLEUROPE EN CONQUE. — *A. ostreatus.*

Planche 8, page 113.

Son pédicule est horizontal, à peine sensible et recourbé.

Digitized by Google

Ses lames sont blanchâtres, décurrentes, souvent un peu anastomosées à leur base. Son chapeau noirâtre ou jaunâtre, est épais, convexe, en forme de coquille ou presque orbiculaire. Sa chair est blanche, ferme et de bon goût. Il croît par groupes sur le hêtre, le chêne et le noyer.

146 A. Pl. du chêne. — *A. quercinus.*

Il est coriace, subéreux, d'un roux pâle, appliqué contre les vieux troncs par sa face supérieure. L'inférieure, seule visible, offre des lames sinueuses et anastomosées, de telle sorte qu'elle paraît poreuse aussi bien que lamelleuse.

147 A. Pl. coriace. — *A. coriaceus.*

Il s'attache horizontalement par le côté aux vieilles souches. Il est d'un jaune pâle et sale, cotonneux et marqué de zones concentriques noirâtres. Ses bords sont sinueux et parfois lobés; ses feuillets épais, blanchâtres, puis jaunâtres. Sa largeur est de 6 à 7 cent.

148 A. Pl. d'aulne. — *A. alneus.*

Il est mince, hémisphérique, lobé, toujours horizontal, parfois pédiculé, large de 6 à 8 cent. Le dessus est tomenteux, d'un blanc jaunâtre sale, parfois à zones grisâtres. Les feuillets sont rougeâtres, étroits, épais, rameux, et sans adhérence à la peau qui les couvre. Il vient sur tous les bois.

149 A. Pl. tricolore. — *A. tricolor.*

Il naît sur le bouleau, attaché par le côté, horizontalement. Il est cotonneux, arrondi, sinueux, à zones concentriques noires, rouges et jaunes, régulièrement

Digitized by Google

disposées. Ses lames sont nombreuses, égales, dentelées et d'un jaune sale.

150 A. Pl. a duvet doux. — *A. rufovelutinus.*

Il se trouve sur les bois, dans les caves, attaché par le côté, arrondi, convexe, coriace mais mou, très-cotonneux, d'un roux carmélite. Ses lames, de même couleur, sont peu nombreuses et continues avec le chapeau.

151 A. Pl. transparent. — *A. translucens.*

Il est comestible, croît sur les saules, et tient le milieu entre l'Agaric des troncs et le variable. Son pédicule est nul ou très-court et latéral. Son chapeau, arrondi ou irrégulier, est blanc sale, roussâtre, si mince qu'on voit le jour à travers. Ses lames sont libres, inégales, pâles d'abord, puis lilas, puis roussâtres.

152 A. Pl. du sapin. — *A. abietinus.*

Il sort des fentes du sapin, large, épais, cotonneux, très-coriace et d'un roux brun; ses lames nombreuses, inégales, irrégulières, se continuent avec le chapeau.

153 A. Pl. des troncs. — *A. epixylon.*

Il se fixe horizontalement, tantôt par son centre, tantôt par le côté sur les troncs coupés. Il est arrondi, d'un bleu d'ardoise, à lames inégales, libres, rougeâtres, puis noirâtres. Sa largeur n'atteint pas 2 cent. Les Allemands le mangent sans défiance.

154 A. Pl. variable. — *A. variabilis.*

Il croît sur la terre ou le bois mort, sessile, parfois pédiculé, mince, et d'un blanc de lait, à lames inégales,

Digitized by Google

minces, larges, nombreuses et couleur de rouille. Sa largeur est d'un centimètre.

155 A. Pl. fade. — *A. mitis.*

Il est tout blanc, croît par groupes sur les écorces, et ressemble à l'Agaric styptique, à part sa saveur douce. Son pédicule est court, horizontal, parfois nul. Son chapeau, large d'un à 3 cent., est orbiculaire ou réniforme, glabre, mince, à peine charnu. Ses lames, toutes simples, divergent dès le principe.

§ II. — Pédiculés.

156 A. Pl. styptique. — *A. stypticus.*

Planche 7, page 113.

Haut et large de 2 à 3 cent., il vient en hiver et en automne sur les troncs coupés. Sa couleur uniforme est celle de la canelle, mais plus pâle; sa chair est âcre, molle et coriace; son pédicule, nu, plein, comprimé, s'évase au sommet et se continue avec le chapeau réniforme, arrondi, mais oblong et parfois lobé; ses lames étroites, minces, égales, se détachent aisément de la chair. Il agit sur nos organes comme le vitriol; il est donc très-dangereux.

157 A. Pl. noisette. — *A. avelanus.*

Il a l'odeur de la violette et croît en automne par groupes imbriqués, fixé latéralement sur les peupliers tombés à terre. Son pédicule coriace est plein, court, velu. Son chapeau, plus long que large, très-glabre, luisant, de belle couleur noisette, atteint de 15 à 24 cent. Ses lames sont inégales, décurrentes et blanchâtres.

Digitized by Google

158 A. Pl. INCONSTANT. — *A. inconstans.*

Son pédicule est plein, cylindrique, arqué, latéral et continu avec le chapeau, qui est mince, un peu peluché, mollasse, en forme de coquille, à bords sinués et roulés en dessous. Ses lames sont nombreuses, inégales et très-décurrentes, toujours jaunâtres ; le reste de la plante étant jaunâtre, brun ou blanc. Il croît sur les arbres vivants et atteint 2 à 3 décim. de large.

159 A. Pl. A FEUILLETS RIDÉS. — *A. lamellirugus.*

Il croît en automne dans les bois et ressemble, par sa forme, à l'Agaric pétale. Son pédicule est court, latéral ou presque nul. Son chapeau blanc sale, est horizontal, plane, à bords roulés en dessous, oblong, en forme de langue ou peu régulier. Ses lames sont inégales, décurrentes, couleur safran ou orangé pâle, anastomosées et marquées de rides transversales.

160 A. Pl. PÉTALE. — *A. petalloïdes.*

Il naît le long des chemins en forme de pétale à onglet prolongé. Son pédicule court, plein, nu, demi-cylindrique, s'attache au côté du chapeau, qui est presque vertical, à bords rabattus et sinueux. Ses lames sont nombreuses, inégales et décurrentes. Il est charnu, cassant. Sa peau, comme farineuse, se teint de brun, de roux et de blanc.

161 A. Pl. GLANDULEUX. — *A. glandulosus.*

Il est sessile ou à pédicule latéral, épais et très-court, sur le côté des arbres ou des souches pourries. Son chapeau, large de 12 à 25 cent., est brun, lisse, plane, mais à bords sinueux. Ses feuillets sont blancs, larges,

Digitized by Google

inégaux, décurrents, marqués de houppes glanduleuses et velues. Sa chair est épaisse, ferme, blanche, et d'un goût agréable. Il croît en hiver.

162 A. Pl. palmé. — *A. palmatus.*

Ses feuillets peu nombreux, inégaux, irréguliers, sont séparés du pédicule par une membrane. Celui-ci est blanc, nu, plein, charnu, arqué pour soutenir le chapeau horizontalement. Ce chapeau, jaune, brun ou roux comme les feuillets, avec bords sinués, atteint 10 à 12 cent. Cette plante pousse latéralement en groupe le long des pièces de bois, en automne.

163 A. Pl. marqueté. — *A. tesselatus.*

Il ressemble au précédent, mais on le distingue à sa couleur jaunâtre marquetée d'exagones d'un jaune plus clair, et à ses feuillets blanchâtres, échancrés à la base, adhérents au pédicule. On s'en défie. Il croît en automne sur les arbres languissants.

164 A. Pl. orcelle. — *A. orcellus.*

Son pédicule, de 2 à 5 cent., est nu, plein, jaunâtre, presque central. Son chapeau, un peu concave et sinueux, est aussi jaunâtre, tacheté ou zoné. Ses lames inégales, étroites, pointues aux deux bouts et un peu décurrentes, sont d'un jaune d'ocre. Il croît sur les troncs ordinairement par touffes.

165 A. Pl. d'orme. — *A. ulmarius.*

Il est alimentaire et très-grand ; son chapeau convexe, charnu, ferme, d'un jaune terreux, souvent rayé de rouge ou de noir, atteint 3 à 4 décim. de large. Ses lames nombreuses, inégales, larges, échancrées à leur

Digitized by Google

base, adhèrent au pédicule et passent du blanchâtre au jaune sale. Le pédicule excentrique, nu, plein, charnu, d'un blanc sale, légèrement tomenteux, se courbe pour soutenir horizontalement le chapeau avec lequel il se continue. Il croît le long des arbres en automne.

166 A. Pl. de l'olivier. — *A. olearius.*

Il est vénéneux, d'un roux doré vif, parfois un peu brun. Il croît ordinairement par touffes sur les racines, à fleur de terre. Sa forme varie beaucoup. Son pédicule toujours plein, filandreux, est latéral, excentrique ou central, courbé ou droit, court ou long de 4 à 8 cent. Ses lames sont inégales, très-décurrentes, d'un jaune fauve. Sa chair est mollasse, jaunâtre.

II **2e Branche.** — LACTAIRES.

Pédicule central, feuillets inégaux, volva nulle, suc laiteux blanc, jaune ou rouge, chapeau ombiliqué. Tous croissent sur la terre ordinairement dans les bois. Il faut s'en défier, car ils sont tous plus ou moins âpres et presque tous des poisons très-dangereux. Cependant il en est trois ou quatre qui sont comestibles, un surtout qui se mange beaucoup dans le Midi, c'est l'*Agaric délicieux*. Au dire des gourmets, il justifie sa belle dénomination.

167 A. Lactaire délicieux. — *A. deliciosus.*

Son pédicule, long de 5 à 8 cent., est nu, plein, épais, ferme, jaune et un peu tacheté ordinairement. Son chapeau, large de 6 à 12 cent., est presque plane, ombiliqué avec bords réfléchis. Jaune d'abord, il devient fauve ou d'un rouge de brique, uniforme ou zoné de jaunâtre. Ses feuillets, de la couleur du chapeau, mais plus pâles

Digitized by Google

et inégaux entre eux, émettent une poussière séminale verdâtre. Lorsqu'on le blesse, il en coule un suc laiteux, d'un orangé vif, d'une saveur douce et d'une agréable odeur. Ces trois derniers signes réunis ne permettent guère de le confondre avec aucun autre. Il croît sur terre, dans les bois épais et montagneux, à la fin de l'été. On le mange moins en France qu'ailleurs.

168 A. L. ACRE OU POIVRÉ. — *A. acris.*

Planche 8, page 112.

Cru, il est vénéneux ; mais la cuisson dans l'eau, puis l'assaisonnement, le rendent comestible. Tout blanc d'abord, il prend parfois une teinte un peu jaunâtre ou grisâtre. Ses lames blanches, puis jaunâtres ou rosées, sont inégales, nombreuses, souvent bifurquées, décurrentes sur le pédoncule, qui est charnu, plein, haut de 2 à 5 cent., ordinairement très-épais. Le chapeau convexe, puis plane, ensuite plus ou moins concave, à bords sinueux, parfois tomenteux, est large de 8 à 20 cent., charnu et sans zones concentriques. Il émet un suc laiteux, poivré et très-âcre, jaunissant parfois ; il se plaît dans les bois en été et en automne. Il a plusieurs variétés que l'on mange beaucoup, dit M. Roques.

169 A. L. A PETIT-LAIT. — *A. serifluus.*

Il croît sur les terres humides, dans les bois et les bruyères. Il est sec et ferme, d'un brun fauve, à lames plus pâles ou jaunâtres. Son suc est âcre, demi-transparent, pareil au petit-lait. Son pédicule est plein, épais de 5 millim. et long de 3 à 6 cent. Son chapeau large de 4 cent. au moins, est plane à bords roulés en dessous,

Digitized by Google

puis concave à bords irréguliers et redressés. Ses lames sont un peu décurrentes, inégales, entremêlées de trois demi-lames.

170 A. L. SANS ZONES. — *A. azonites.*

Planche 8, page 113.

Son pédicule haut de 4 à 5 cent., est nu, plein, peu épais, blanchâtre, mais jaunâtre à sa base. Son chapeau large de 5 à 6 cent., est convexe, puis concave, arrondi, un peu lobé, d'un gris de café au lait, sans traces de zones. Ses lames, un peu espacées, jaunes, inégales et droites, s'attachent à peine au pédicule. Son suc est d'un blanc de lait. Il naît solitaire sur le terrain dans les bois en été.

171 A. L. DORÉ. — *A. aureus.*

Cet excellent champignon, qui tient à l'Agaric délicieux et à l'Agaric meurtrier, croît en été sur les pelouses sèches et les terrains incultes. Son pédicule est épais, velouté, blanchâtre, ou d'un brun tournant au rouge incarnat. Son chapeau large de 10 à 15 cent., rougeâtre, ou d'un brun orangé, est d'abord arrondi, presque globuleux, puis étalé, légèrement concave, à centre toujours un peu mamelonné et d'un rouge plus foncé. Ses lames sont jaunâtres, inégales, un peu espacées. Son suc abondant a une saveur très-douce et très-estimée des gourmets. Sa chair est fine et délicate.

172 A. L. PLOMBÉ. — *A. plombeus.*

Planche 8, page 113.

Son lait très-âcre, peu abondant, sort de lui-même et se concrète entre les feuillets qui sont nombreux, inégaux, décurrents et jaunâtres. Son chapeau large de 8 à

Digitized by Google

10 cent., se déprime beaucoup au centre et ses bords se déjettent en bas. Il est sec, noirâtre, enfumé ou plombé, sans zones, à chair blanche, cassante et très-âcre, se continuant avec le pédicule. Celui-ci, nu, jaunâtre, assez épais, haut de 4 à 5 cent., se creuse en vieillissant. Il est suspect et croît dans les bois en automne.

173 A. L. A ZONES. — *A. zonarius.*

Planche 8, page 113.

Un pédicule blanc, nu, plein, charnu, aussi épais que long, sort à peine de terre et porte un chapeau de 8 à 10 cent. de diamètre, plane, puis un peu concave, d'un jaune terne, à zones plus foncées, concentriques et sinueuses comme ses bords, avec des lames blanches, inégales, décurrentes : tel est l'Agaric à zones, rempli d'un lait caustique. Il vient solitaire, ou par couple, dans les bois en été et en automne.

174 A. L. A LAIT JAUNE. — *A. theiogalus.*

Sa chair et son lait, naturellement blancs, jaunissent vite à l'air. Ses lames inégales, un peu décurrentes, se terminent en pointes. Son chapeau glabre, d'un fauve rougeâtre, un peu zoné, et large de 5 à 6 cent., s'aplatit et se creuse au centre. Son pédicule, nu, plein, assez épais, d'un roux fauve, s'élève à 4 cent. au plus. Il est amer et vénéneux.

175 A. L. MEURTRIER. — *A. necator.*

Planche 9, page 113.

Son pédicule, long de 8 à 12 cent., est nu, plein, ferme, épais, d'un jaune rougeâtre; son chapeau, large de 7 à 12 cent., et ombiliqué, prend la même couleur, en tirant

Digitized by Google

au rouge de brique. Il est parfois zoné, parfois pelucheux, parfois excentrique. Ses lames blanches, ou jaune pâle, inégales, forment un bourrelet à leur insertion au pédicule. Sa chair est ferme, son lait est abondant, d'une saveur caustique, et d'une odeur nauséabonde intolérable. Il croît en été et en automne dans les bois. Il ressemble beaucoup à l'Agaric délicieux; mais il s'en distingue par la blancheur de ses feuillets, l'âcreté de son lait, son odeur nauséeuse, enfin surtout par ses bords toujours plus ou moins velus, et roulés en dessous.

176 A. L. A LARMES LAITEUSES. — *A. dicmogalus.*

Il est absolument blanc et glabre. Son suc est insipide, ses lames inégales sont un peu décurrentes. Son pédicule nu, plein, cylindrique, long de 5 cent., s'évase en un chapeau arrondi, plane, puis ombiliqué, large de 6 à 10 cent., cuivré et parfois zoné de gris. Il naît solitaire ou par couple.

177 A. L. CAUSTIQUE. — *A. pyrogalus.*

Planche 9, page 113.

Son nom indique la qualité de son lait qui est vénéneux. Ses lames sont inégales, écartées, nombreuses, rougeâtres, peu adhérentes au pédicule qui est nu, plein, cylindrique, long de 3 à 4 cent., d'un jaune livide et terreux. Son chapeau de même couleur, souvent zoné de noir, presque plane, un peu ombiliqué, atteint 16 cent. de diamètre. Il vient dans les bois à la fin de l'été.

178 A. L. DOUCEATRE. — *A. subdulcis.*

Son pédicule, long de 4 à 5 cent., est nu, glabre, cylindrique, parfois courbé, plein d'abord, puis irrégulièrement creux. Son chapeau d'un fauve rougeâtre, conique,

Digitized by Google

plane, enfin concave avec centre mamelonné, tantôt uni, tantôt zoné de noir, n'excède guère 9 cent. de large. Ses lames sont inégales, adhérentes au pédicule, ou un peu décurrentes, rosées ou ferrugineuses. Sa surface est sèche; mais si l'on casse la chair, surtout si l'on sépare le chapeau de son pied, il en sort beaucoup de lait douceâtre, d'une odeur pénétrante. Cependant on le mange, dit-on, en certaines localités. Il se trouve sur le terrain, dans la mousse des bois, en été et en automne.

III 3e Branche. — AMANITES.

Champignons sortant d'une volva ou bourse qui se déchire et laisse des lambeaux quelquefois sur le chapeau et toujours à la base du pédicule. Celui-ci est central avec ou sans collier. Tous croissent sur la terre ordinairement dans les bois. Les Oronges vraies et fausses font partie de cette branche. Il faut toujours se défier des *Amanites*, car beaucoup sont d'une nature tout à fait pernicieuse

179 A. Amanite engainé. — *A. vaginatus.*

Planche 10, page 185

On le reconnaît à sa volva complète, qui persiste à la base du pédicule, en forme de gaîne cylindrique, allongée et cachée sous terre. Du reste, il varie beaucoup de couleur et de grandeur. Ses feuillets sont parfois ponctués de noir, toujours blancs, inégaux, rayonnants et adhérents. Son chapeau est d'abord convexe, puis plane, large de 8 cent. au plus, roux, marron, gris, blanc, ou fauve d'abord, puis livide, parfois taché des débris de la volva et toujours strié sur ses bords. Son pédicule creux, nu, blanc, parfois moucheté de noir, un peu conique, atteint 15 cent. Il pousse à la lisière des bois en été. Sans être

Digitized by Google

très-bon, il est comestible, et se mange beaucoup en certains pays, sous le nom de Coucoumelle.

Il est une variété connue sous le nom d'A. am. engaîné gris, qui se distingue par sa volva plus petite, par son pédicule écailleux, plus court, par ses lames libres d'un blanc grisâtre, par son chapeau gris et tacheté de la volva. Il est, dit-on, très-délicat à manger : il croît sur terre en automne.

180 A. AM. GRIS DE SOURIS. — *A. murinus.*

Planche 10, page 185.

Son pédicule blanc, creux, uni, bulbeux, s'élève a 10 cent. Ses lames minces, sont blanches, inégales. Son chapeau d'abord conique, s'évase, s'aplatit, se creuse enfin avec centre mamelonné. Il est uni, satiné, gris argenté ou de souris, plus foncé au milieu, strié sur les bords, parfois taché de plaques blanches. Il est peu charnu, fade, nauséeux. On s'en défie. Il croît à la fin de l'été.

181 A. AM. A PETITE VOLVA. — *A. pusillus.*

Il est petit, de 2 à 3 cent. de large, ainsi que de haut. Sa volva complète et grisâtre, éclate en quatre ou cinq lobes, et persiste au pied du pédicule, qui est blanchâtre, transparent, cylindrique, tantôt plein, tantôt fistuleux, continu avec le chapeau. Celui-ci, légèrement peluché, est hémisphérique, toujours mamelonné, blanchâtre, avec raies noires rayonnantes. Ses feuillets sont inégaux, peu nombreux, larges, épais, assez distants du pédicule et de couleur rose dans l'âge adulte. Il croît par groupes, en automne, dans les bois et les jardins. On s'en défie.

182 A. AM. A GRANDE VOLVA. — *A. volvaceus.*

Il sort d'une volva grisâtre, rayée de noir, qui se par-

Digitized by Google

tage en cinq ou six lobes et persiste à son pied. On le trouve en été dans les bruyères, ou sur le tan dans les serres. Son pédicule est plein, cylindrique, blanchâtre, haut de 6 cent. au plus; il se continue avec le chapeau qui est charnu, ordinairement peluché, convexe, puis à peu près plane, d'un gris uniforme d'abord, ensuite rayé de lignes noires divergentes. Sa largeur est de 7 cent. Ses lames, peu nombreuses, inégales, blanches d'abord, ensuite couleur de chair, puis de brique, atteignent à peine le pédicule. Sa saveur âcre le fait regarder comme poison.

183 A. Am. a chapeau gluant. — *A. gloiocephalus.*

Il croît en octobre dans les prés; il est le seul des Amanites dont le chapeau soit gluant et sans écailles. Sa volva incomplète est petite, blanche, membraneuse. Son pédicule est nu, plein, haut de 10 à 12 cent., d'un blanc tirant sur le roussâtre. Son chapeau convexe, puis plane, à centre toujours proéminent avec bords légèrement striés, est large de 5 à 6 cent., lisse, gluant, d'un blanc gris de souris. Ses feuillets blancs, puis roux, sont libres et inégaux. Il en est une variété moins gluante et toute blanche.

184 A. Am. a tête lisse. — *A. leiocephalus.*

Il est comestible, toujours entièrement blanc et d'une odeur agréable. Sa volva est grande. Son pédicule, épais à sa base, est court, charnu, sans collier, long comme le rayon du chapeau. Celui-ci, large de 20 à 24 cent., est convexe, puis plane, arrondi, sec, lisse et satiné, à chair ferme, blanche et épaisse. Ses lames sont libres, inégales et nombreuses. Il ressemble à l'Oronge blanche,

Digitized by Google

mais s'en distingue très-bien par son chapeau lisse et son manque de collier. Excellente espèce d'un goût et d'une odeur agréable.

185 A. AM. INCARNAT. — *A. incarnatus.*

Son pédicule, haut de 12 à 18 cent., est épais, blanc, cylindrique. Son chapeau, très-charnu, large de 10 à 20 cent., est blanc, légèrement velu, comme soyeux; ses lames d'abord blanches, prennent vite une couleur rosée. Sa volva un peu gluante est blanche ou jaunâtre; on le dit comestible.

186 A. AM. MALFAISANT. — *A. maleficus.*

Son pédicule mince, blanc, uni, spongieux, s'élève de 12 à 15 cent. Ses lames serrées, nombreuses, sont plus larges à leur milieu qu'à leurs bouts. Son chapeau est luisant, d'un jaune blond, convexe. Sa chair blanche noircit à l'air. Son odeur est fétide. Il faut s'en défier. Il croît dans les bois.

187 A. AM. PRINTANIER. — *A. vernus.*

Planche 10, page 185.

C'est un produit du printemps, comme l'indique son nom, mais il reparaît en automne. Il est très-vénéneux et absolument blanc, excepté le sommet qui parfois jaunit un peu. Sa volva complète persiste à la base du pédicule, qui est plein, bulbeux, cylindrique, épais et long de 7 à 16 cent. Le chapeau, souvent taché par la volva, arrondi et convexe, s'aplatit; parfois ses bords se relèvent et le rendent concave. Ses feuillets inégaux, toujours blancs, sont couverts d'une membrane qui se détache du chapeau et reste sur le pédicule en forme de collier complet. Ce collier, sa volva, son chapeau aplati ou concave,

Digitized by Google

large de 6 à 10 cent., suffisent pour le distinguer du Mousseron avec lequel il a quelques rapports ; d'un autre côté sa volva et ses lames blanches ne permettent point de le confondre avec l'Agaric comestible des pacages, auquel il ressemble assez.

188 A. Am. BULBEUX. — *A. bulbosus.*

Planche 11, page 185.

Il est si dangereux que beaucoup l'appellent : Amanite vénéneux, ou encore Oronge ciguë. La couleur du chapeau en fait distinguer trois variétés, la blanche, la verte, et la jaune citron. Il croît en automne dans les bois. Il sort d'une volva complète, qui souvent tache le chapeau de ses débris, et persiste toujours à la base du pédicule, ce qui la rend très-volumineuse. Celui-ci est cylindrique, toujours blanc, plein, mais se creusant et se courbant avec l'âge. Sa hauteur est de 10 à 15 cent. Le chapeau large de 7 à 8 cent., est toujours plus ou moins convexe, jamais concave. Les feuillets blancs, inégaux, nombreux, n'atteignent qu'à 2 millim. du pédicule. Ils sont d'abord couverts d'une membrane qui se détache du chapeau et persiste sur le pédicule, en forme de collier rabattu. Il faut se défier, surtout de la variété blanche qui ressemble beaucoup à l'Agaric comestible ; mais elle en diffère essentiellement par sa base volumineuse, par ses lames blanches, par la peau du chapeau qui ne s'enlève pas par son anneau persistant, et quelquefois aussi par des verrues.

189 A. Am. A VERRUES OU CITRIN. — *A. verrucosus.*

Planche 11, page 185.

Il a les propriétés vénéneuses et presque tous les caractères du précédent. Sa volva complète laisse toujours

Digitized by Google

des aspérités nombreuses et terminées en pointes sur le chapeau. Elle persiste au pied du pédicule qui est bulbeux, cylindrique, plein, blanchâtre, haut de 10 à 15 cent. Il se creuse avec l'âge. Le chapeau jaune paille, citron ou rougeâtre, d'abord hémisphérique, puis en parasol, légèrement strié sur les bords, atteint 8 cent. de large. Ses feuillets sont nombreux, inégaux, blancs, un peu arqués, et couverts d'une membrane qui se déchire pour former un collier rabattu et denté sur le pédicule. Il vient dans les bois sablonneux en automne. Il ne faut pas le confondre avec l'Agaric rougeâtre ou Galmotte, qui est comestible, et dont il diffère par ses verrues terminées en pointes. On l'appelle fausse Galmotte.

190 A. Am. ROUGEATRE OU GALMOTTE.—*A. rubicundus.*

Il est comestible et ressemble au précédent. Son pédicule, haut de 12 à 18 cent., est rougeâtre, pelucheux, orné d'un anneau large, épais et coloré. Son chapeau, large de 10 à 15 cent., est rouge fauve ou pourpre, plus foncé au centre, taché d'écailles aplaties. Ses lames sont très-blanches, larges, inégales et nombreuses. Sa chair cassante est blanche intérieurement, rougeâtre à la surface. C'est la vraie Galmotte qui aime l'ombre des bois, l'été et l'automne. Elle ne se distingue guère de la fausse que par ses écailles aplaties et ses plus grandes dimensions.

191 A. Am. ORONGE. — *A. aurantiacus.*

Planche 11, page 185.

Voici l'un des plus beaux tout à la fois et l'un des meilleurs de nos champignons. Il paraît sous la forme et la couleur d'un œuf, brise sa volva complète qui persiste à son pied, s'élève à 10 cent. environ, et se couronne d'un

Digitized by Google

chapeau large aussi de 10 cent. On en distingue trois variétés : la blanche, toute d'un blanc sale ; la jaune, toute jaune ; et la rouge ou la vraie, dont le chapeau est d'un rouge orangé avec le pédicule et les lames jaunâtres.

Ce pédicule est bulbeux, plein, lisse, un peu spongieux, très-épais à sa base qu'entourent les débris de la volva. Les feuillets sont un peu frangés, composés chacun de deux lames accolées et inséparables, très-adhérentes avec la chair qui est toujours blanche. Le chapeau se continue avec le pédicule ; de convexe il devient plane, sec, rarement taché par la volva, se pelant bien, et marqué ordinairement sur ses bords d'autant de raies blanches qu'il y a de feuillets. Ceux-ci sont couverts dans la jeunesse d'une membrane qui se détache du chapeau et persiste sur le pédicule en forme de collier rabattu. Cette gracieuse et délicate plante, d'une odeur exquise, croît à la fin de l'été dans les bois de pins, de sapins et d'autres arbres résineux. Malheurement elle ressemble trop à l'Agaric moucheté ou fausse Oronge ; cependant on l'en distingue aisément à sa volva complète, à son chapeau sec et sans tache, à son pédicule jaune, lisse et sans écaille, enfin surtout à ses lames jaunes d'or et à son doux parfum ; car la fausse Oronge a toujours les lames blanches, et une odeur nauséabonde, surtout vers sa base.

192 A. Am. ORONGE BLANCHE. — *A. ovoïdeus.*

Elle a toutes les excellentes propriétés ainsi que les caractères de la véritable Oronge. Elle en diffère seulement par sa couleur toute blanche, même pour les lames, par sa base peu ou point renflée, et par son chapeau sans stries sensibles. Elle croît dans les bois de chêne. Ce qui nous la rend plus précieuse, c'est qu'il n'est pas de

Digitized by Google

champignon vénéneux qui lui ressemble, et puisse être pris pour elle. Ses feuillets sont étroits, un peu frangés et courbés en faucille.

193 A. Am. FULIGINEUX. — *A. fuliginosus.*

Planche 10, page 185.

Son pédicule blanc, épais, bulbeux, s'élève à 10 cent. environ. Son collier est blanc, rabattu, très-long. Son chapeau arrondi, convexe, est un peu visqueux, luisant, noir, taché de verrues blanches et rondes. Ses lames sont inégales, serrées, d'un brun blanc. Sa chair blanche est épaisse, ferme, d'un goût âcre, fade et douceâtre. Il faut s'en défier. Il croît dans les lieux frais.

194 A. Am. MOUCHETÉ. — *A. muscarius.*

Planche 9, page 113.

Il sort vers la fin de l'été d'une volva incomplète, qui laisse quelques écailles le long du pédicule, et des taches blanches ordinairement sur le chapeau. Large de 10 à 18 cent., et haut de 8 à 12, il se fait remarquer par sa beauté. Son chapeau d'abord convexe, puis à peu près plane, est un peu visqueux, luisant, d'une belle couleur écarlate, plus foncé au centre, et légèrement rayé vers les bords. Son pédicule, renflé à sa base, cylindrique, plein, blanc, un peu écailleux, est orné d'un collier formé par la membrane qui, dans le jeune âge, couvrait les feuillets. Ceux-ci sont blancs, nombreux, larges et inégaux. Il est commun dans les bois. On le dit propre à la destruction des mouches et des punaises, tellement il est vénéneux. C'est la fausse-oronge de Bulliard, qui se distingue de la vraie par ses lames blanches, par son odeur désagréable, par sa volva incomplète, et par son chapeau un peu vis-

Digitized by Google

queux et tacheté. Une variété a des verrues dorées et citrines; une autre a le chapeau uni, sans verrue, et des teintes plus douces qui la rapprochent de la véritable oronge; mais son odeur et ses lames blanches l'en distinguent toujours, ainsi que sa volva plus fugace.

195 A. Am. BLANC-FAUVE. — *A. fulvo albicans.*

Son pédicule un peu conique, renflé à sa base, épais, blanc rougeâtre, écailleux, strié vers le haut, s'élève de 12 à 18 cent. Son chapeau, large aussi de 12 à 18 cent., rond, convexe, blanc fauve, strié sur les bords, a le centre plus foncé et garni d'écailles aplaties roussâtres. Ses lames larges, inégales, blanches, sont d'abord couvertes d'une membrane rosée, qui forme ensuite un collier légèrement denté au pédicule. Sa chair est blanche, ferme, cassante, d'un goût et d'une odeur assez agréables. Cependant M. Roques n'en conseille pas l'usage. Il croît en automne, dans les bois ombragés.

196 A. Am. PANTHÈRE. — *A. pantherinus.*

Planche 9, page 113.

Il croît sur la terre dans les bois en automne. Sa volva incomplète laisse des taches blanches sur le chapeau, et entoure irrégulièrement la base tubéreuse du pédicule. Celui-ci orné d'un anneau fugace, est blanc, haut de 5 à 9 cent., jaunissant au sommet. Son chapeau couleur d'olive, un peu brunâtre, à bords striés, garnis de débris membraneux, est hémisphérique, puis plane, tacheté d'écailles blanches, et large de 7 à 9 cent. Ses lames sont blanches, nombreuses, inégales, à peine adhérentes. On doit s'en défier.

Digitized by Google

13.

Biace. S.

Noir. S.

Digitized by Google

Digitized by Google

197 A. AM. SOLITAIRE. — *A. solitarius.*

Planche 10, page 185.

Ce champignon, tout entier d'un blanc sale, est grand de 15 à 20 cent., et même plus, à peu près aussi large qu'il est haut. Sa volva incomplète laisse des débris épars qui sont en forme de verrues proéminentes sur le chapeau, et d'écailles sur le pédicule. Celui-ci est droit, plein, non renflé à sa base, quoiqu'il le paraisse, marqué au sommet par les lames qui sont blanches, inégales, larges, épaisses et non adhérentes avec lui. La membrane qui d'abord les couvrait, se rabat sur lui en forme de collier large, comme plissé. Son chapeau est presque plane, avec un léger enfoncement au milieu, d'un bistre pâle. Il croît dans les lieux humides et ombragés, en été et en automne. Sa belle taille le distingue assez des champignons dangereux, qui ont avec lui quelque ressemblance. Il est, dit-on, un peu indigeste, mais d'un goût exquis.

198 A. AM. APRE. — *A. asper.*

Il est commun dans les bois, en été et en automne. Son pédicule haut de 5 à 6 cent., est blanc, plein, allongé, un peu bulbeux, d'un bistre rougeâtre parfois. Son chapeau d'abord étroit, arrondi et convexe, s'aplatit, se creuse même un peu, et s'élargit jusqu'à 9 cent. Il est couvert de plaques proéminentes, souvent pointues, d'un gris rougeâtre sur fond rouge brun : ce sont des débris de sa volva incomplète. Ses lames blanches, nombreuses, inégales, adhèrent au pédicule, sur lequel forme un collier blanc la membrane qui les couvrait dans leur jeunesse. Sa chair, d'un goût salé, est blanche ou rougeâtre.

Digitized by Google

On le croit vénéneux. Sa volva se change à son pied en bourrelet écailleux.

199 A. Am. cendré. — *A. cinereus.*

Son pédicule bulbeux, cylindrique, haut de 10 à 15 cent., est d'un blanc de neige. Son chapeau est large de 10 cent. environ, convexe, blanc cendré, strié et brun noirâtre sur les bords, moucheté de blanc vers le centre. Ses lames d'un beau blanc, inégales et très-nombreuses, sont voilées d'une membrane blanche, transparente, qui se détache du chapeau pour former un collier au milieu du pédicule. Sa chair, blanche et friable, a un goût de moisi, qui doit nous le rendre suspect. Il croît dans les friches sablonneuses.

IV **4e Branche. — ROTULES.**

Pédicule filiforme, central, entouré au sommet d'un bourrelet annulaire sur lequel se terminent les feuillets qui sont tous égaux. Point de volva. Ils croissent sur les vieux bois et les feuilles mortes.

200 A. Rotule en roue. — *A. rota.*

Il est tout blanc, excepté la base du pédicule qui est noirâtre. Celui-ci, haut de 3 cent., est nu, plein, grêle, poli et luisant. Le chapeau, parfois jaune, est ombiliqué, strié, plus ou moins convexe, un peu ondulé, très-mince et large d'un cent. au plus. Les lames, au nombre de 15 à 20, sont peu saillantes, toutes entières et terminées à une distance égale du pédicelle, sur une espèce de bourrelet annulaire. Il croît en été et en automne.

201 A. Rot. stylobate. — *A. stylobates.*

Il est aussi tout blanc. Son pédicule s'évase en un empatement, pour se fixer sur les branches où il pousse. Il

Digitized by Google

est nu, grêle, fistuleux, glabre et long de 4 à 5 cent. Son chapeau d'abord en cloche, puis plane, arrondi, atteint à peine un cent. de large. Ses feuillets sont étroits, inégaux; les plus longs se terminent sur une espèce de cercle, qui entoure le haut du pédicelle, sans aller jusqu'à le toucher.

V **8e Branche. — RUSSULES.**

Pédicule central, feuillets égaux entre eux, ordinairement bifurqués, mais non terminés sur un bourrelet annulaire. Point de volva. Tous sont terrestres, mais se plaisent dans les bois. Il ne faut pas les confondre avec les *Mérules*.

Ils se partagent en deux classes de propriétés tout opposées. On reconnaît les bonnes espèces comestibles à leur saveur agréable, à leur odeur douce, enfin à leurs lames plus ou moins jaunes. Les mauvaises, au contraire, ont une saveur âcre, une odeur forte, des lames inégales, toujours blanches.

202 A. RUSSULE A DENTS DE PEIGNE. — *A. pectinaceus.*

Planche 11, page 185.

Son pédicule est blanc, nu, plein, charnu, haut de 3 à 4 cent., sur 10 à 12 millim. d'épaisseur. Son chapeau, d'abord convexe, s'aplatit, se déprime au centre, souvent même devient concave. Ses bords sont irrégulièrement relevés et striés par l'impression des feuillets. Ceux-ci, presque tous égaux et droits, simples, blancs, et très-saillants, adhèrent au pédicule. On en distingue quatre variétés, la première toute blanche, verdit parfois au centre du chapeau, la deuxième a le chapeau fauve et les feuillets blancs, la troisième a le chapeau et les feuillets jaunes terreux avec le pédicule blanc, la quatrième a le chapeau rouge avec le pédicule et les feuillets

Digitized by Google

blancs. On le trouve dans les bois en été et en automne. On l'appelle aussi émétique ; car c'est un poison violent. Sa saveur âcre et brûlante indique qu'il faut s'en défier.

203 A. RUS. SAPIDE. — *A. sapidus.*

Planche 11, page 185.

Il est d'une saveur agréable, et se trouve dans les bois de hêtres. Son pédicule blanchâtre, cylindrique, s'élève de 9 à 12 cent. ; ses lames sont égales, larges, épaisses, jaunâtres ; son chapeau, large de 9 à 12 cent. aussi, est convexe, puis un peu concave, lisse, rougeâtre au centre, grisâtre ou cendré vers ses bords.

204 A. RUS. ALUTACÉ. — *A. alutaceus.*

Planche 12, page 185.

Son pédicule est blanc, glabre, assez allongé. Ses lames sont larges, égales, luisantes, toujours plus ou moins jaunes. Son chapeau convexe s'aplatit, se creuse à la fin. Il est large, charnu, sillonné sur ses bords. Sa peau rouge et sèche, se détache aisément de la chair, qui est douce, savoureuse, et très-recherchée. Il ressemble aux Agarics sanguins et émétiques ; mais il en diffère par sa saveur agréable, par ses lames jaunes et égales. Il croît en été et en automne, sur le gazon, dans les bois. Une variété a le chapeau rose et campanulé.

205 A. RUS. FÉTIDE. — *A. fœtens.*

Planche 12, page 185.

Sa chair, qui est peu épaisse, a une saveur poivrée, très-recherchée des limaçons ; c'est pourquoi on le trouve rarement entier. cependant il est vénéneux. Sa couleur

Digitized by Google

terreuse tire sur le fauve. Son pédicule nu, plein, un peu bistré, haut de 4 à 5 cent., est épais de 2 à 3. Son chapeau, large de 20 cent. environ, devient un peu concave, gluant, à bords irrégulièrement sinués et canelés sur tout son contour. Ses feuillets sont libres, rares, épais, souvent bifurqués vers les bords du chapeau. Il croît dans les bois en automne.

206 A. Rus. a lames fourchues. — *A. furcatus.*

Planche 12, page 185.

Son pédicule est blanc, plein, puis creux ou spongieux, haut de 4 à 5 cent., épais de 3 environ. Son chapeau, à bords recourbés en dessous, à centre déprimé, devient concave, large de 10 cent., d'un vert terne et inégal, à surface comme moisie et farineuse, mais à chair blanche, sèche et caséeuse. Ses feuillets sont blancs, peu nombreux, épais, adhérents au pédicule, presque tous bifurqués. Il pousse en été, dans les bois secs et arides. Sa saveur d'abord fade et nauséabonde, devient salée et amère avec l'âge. Il faut s'en défier.

207 A. Rus. verdoyant. — *A. virescens.*

Planche 12, page 185.

Son pédicule blanc, plein, épais, s'élève de 3 à 5 cent. Ses lames sont blanches, rares, épaisses, quelquefois bifurquées. Son chapeau large de 6 à 12 cent., convexe, puis un peu concave, est charnu, verdâtre, plus foncé au centre, comme blanchâtre sur les bords cannelés par les feuillets. Sa peau est sèche, rugueuse, un peu ridée, fendillée en divers sens. Sa chair est blanche, ferme, d'une odeur de champignon et de bon goût. Il croît à la fin de l'été, dans les bois. Il varie souvent de taille et de cou-

Digitized by Google

leur; ainsi il passe du vert de cuivre au vert jaune, ou au vert blanchâtre. On le mange beaucoup, mais il faut bien se garder de le confondre avec les Agarics fourchus et bulbeux, qui ont certains rapports avec lui.

208 A. Rus. ROUGE OU SANGUIN. — *A. ruber.*

Planche 12, page 185.

On le trouve en été, dans les bois, souvent mangé par les vers, excepté ses feuillets. Cependant, au lieu d'être comestible, il est caustique, vénéneux, et d'autant plus dangereux que par ses lames il ressemble aux Mérules. En effet, elles sont décurrentes et bifurquées ou même trifurquées comme celles des Mérules, blanches, fragiles et épaisses. Son chapeau d'un rouge sanguin ou cramoisi, arrondi, large de 9 à 10 cent., d'abord convexe, devient plane, puis concave, à bords un peu déjetés, mais non striés. Son pédicule nu, blanc, haut de 5 à 6 cent. et épais de 2 cent., se continue avec le chapeau. Il est souvent strié de noir ou de rose, charnu, plein, puis spongieux, enfin creusé au centre et friable.

VI **6e Branche.** — COPRINS.

Chapeau membraneux; feuillets inégaux, se fondant en liquide noirâtre; pédicule central, nu ou muni d'un collier; point de volva. En général ce sont des plantes qui croissent sur la terre, les fumiers et les bois en décomposition. Le professeur de Candolle les met tous au rang des Champignons malfaisants; M. Roques les proscrit aussi de la cuisine à cause de leur goût douceâtre, et âcre quelquefois.

209 A. Coprin MASSETTE. — *A. typhoïdes.*

Son pédicule est uni, glabre, tubéreux à sa base, long de 10 à 20 cent., plein d'abord, puis fistuleux, avec un

Digitized by Google

filet cotonneux central, s'étendant d'un bout à l'autre de la cavité. Son chapeau se présente sous la forme ovoïde, s'allonge et devient cylindrique, long de 8 à 10 cent., mais ne s'étale jamais ; ses bords sont entiers, presque droits, souvent fendus. Plus ou moins blanc, à sommet d'un blanc sale, et tout pelucheux dès sa naissance, il se change vite en liquide noirâtre, ainsi que les feuillets qui sont nombreux et presque tous entiers. La membrane qui les couvrait, forme un anneau mobile sur le pédicule. On le trouve à la fin de l'été, dans les jardins et les bois humides. Je l'ai mangé souvent.

210 A. C. FAUX ÉPHÉMÈRE. — *A. ephemeroïdes.*

Il croît sur les fumiers, et s'élève de 4 à 6 cent. Son pédicule blanc, glabre ou hérissé, se renfle à sa base, se creuse intérieurement et renferme un filet velu dans la longueur de sa cavité. Son chapeau blanchâtre et jaunâtre au centre, devient conique, puis plane, à bords déchirés, et laissant voir le dos des feuillets. Ceux-ci sont étroits, libres, et se fondent en eau noire. La membrane qui les couvrait, forme sur le pédicule un anneau tantôt fixe, tantôt mobile.

211 A. C. EN DEMI-GLOBE. — *A. semiglobatus.*

Son pédicule long, mince, orné d'un collier fugace, est blanc ou jaunâtre. Ses lames sont très-larges, horizontales, adhérentes, noirâtres ou ternes, tachetées. Son chapeau est charnu, hémisphérique, un peu luisant, visqueux et jaunâtre. Il croît sur la fiente des animaux, dans les bois et les prairies. Il est malfaisant, il faut donc prendre garde de ne pas le confondre avec le champignon comestible.

Digitized by Google

212 A. C. CHANCELANT. — *A. titubans.*

On le trouve dans les bois, parmi les feuilles mortes. Il ne vit que quatre à cinq jours. Son pédicule grêle, blanc jaunâtre, s'élève à 10 cent.; il est fistuleux, glabre, mais sa base est velue. Son chapeau formé seulement d'une pellicule jaune, facile à enlever, est en cloche, puis plane, à bords sinueux, blanchâtres, striés de noir, laissant voir le dos des feuillets, qui sont roux, inégaux et libres.

213 A. C. LARMOYANT. — *A. lacrymabundus.*

Son pédicule blanc-jaunâtre, fistuleux, un peu peluché, s'élève jusqu'à 10 cent. Son chapeau hémisphérique, devient en cloche, puis ses bords se relèvent en dessus. Il est cotonneux, large de 7 à 10 cent., d'un fauve clair ou brun. Ses feuillets sont jaunâtres, inégaux, un peu décurrents, tachetés de noir. On trouve sur leurs tranches de petites gouttes d'eau noirâtres. La membrane légère qui les couvrait, laisse au chapeau quelques lambeaux fugaces, mais rien sur le pédicule. Il croît solitaire dans les bois, en automne. Il est suspect.

214 A. C. DES FUMIERS. —*A. stercorarius.*

Il naît en automne sur les fumiers, et se distingue par son duvet pelucheux. Son pédicule est grêle, fistuleux et blanchâtre. Son chapeau ovoïde, puis en cloche, puis étalé, a le centre roux, les bords grisâtres, striés de noir. Ses lames sont inégales, libres, étroites, blanches, puis noires. Il ressemble à l'Ephémère. On s'en défie.

215 A. C. COTONNEUX. — *A. gossipinus.*

Il pousse au printemps, dans les bois, mais sur la terre.

Digitized by Google

Il est très-fugace, tout cotonneux dans sa jeunesse, et glabre à sa mort. Son pédicule est blanchâtre, fistuleux, haut de 5 cent. au plus. Son chapeau, peu charnu, est ovoïde, puis en cloche, puis étalé. Il passe du blanc au jaune, enfin au gris avec le centre roux. Large de 4 cent., il n'est pas strié d'abord, mais il le devient ensuite. Ses lames libres, inégales, sont blanches, puis noires. Il est fragile et se fond en eau noire.

216 A. C. DRAPÉ. — *A. tomentosus.*

Son pédicule, renflé au milieu, est fistuleux, blanchâtre, un peu cotonneux, haut de 4 à 5 cent. Son chapeau cylindrique, puis conique, est aussi haut que large. C'est une membrane cotonneuse, peluchée, qui disparaît vite, et laisse à découvert ses feuillets blancs, inégaux, étroits, libres et formés de deux lames accolées. Il vit deux à trois jours, en automne, dans les bois et sur le terreau des jardins.

217 A. C. BULLEUX. — *A. bullaceus.*

Il naît par touffes sur le fumier. Son pédicule tantôt glabre, tantôt velu, est fistuleux, haut de 2 à 3 cent. Son chapeau convexe, large de 2 à 3 cent., est roussâtre, brun, à bords striés. Ses lames larges, inégales, de couleur canelle, adhèrent au pédicule par toute leur largeur.

218 A. C. AMI DES FUMIERS. — *A. coprophilus.*

Il ne diffère du précédent que par sa taille haute de 7 à 8 cent., par son chapeau plus conique, plus pâle et sans stries, enfin par ses feuillets gris-roux et échancrés à leur insertion sur le pédicule.

Digitized by Google

219 A. C. CENDRÉ. — *A. cinereus*

Il croît en été sur les bouses de vaches, il est tout d'un gris cendré. Son pédicule, haut de 15 à 20 cent., est fistuleux, poudreux, semé d'inégalités, surtout au bas. Son chapeau, large au plus de 11 cent., est très-pelucheux, cylindrique; puis ses bords se fendent et se redressent en dessus, avant de se fondre. Ses lames sont inégales, libres, nombreuses, noircissant très-vite. Il est suspect.

220 A. C. PAPILLONACÉ. — *A. papilionaceus.*

Il est mauvais, très-fugace, et croît sur les feuilles pourries, en été. Son pédicule est jaunâtre, glabre, nu, peu fistuleux, haut de 8 à 10 cent., et non continu avec le chapeau. Celui-ci conique, puis en cloche, est glabre, peu charnu, lisse, d'un jaune sale ou noirâtre, large de 3 à 4 cent., à bords un peu frangés. Ses lames sont minces, larges, inégales, cendrées, tachetées comme les ailes de certains papillons, adhérentes au pédicule, sur lequel elles laissent leurs traces.

221 A. C. DU TERREAU. — *A. fimiputris.*

Son pédicule, long de 12 à 18 cent., roussâtre, glabre, fistuleux et marqué au haut d'une tache noirâtre circulaire, porte un chapeau large de 3 à 4 cent., d'abord jaunâtre, puis gris et noirâtre, conique, en cloche, enfin plane et gluant dans sa vieillesse. Ses lames sont nombreuses, inégales, noirâtres en vieillissant, adhérentes au pédicule, et y laissant leurs traces. Il croît en automne, partout où l'on a déposé du terreau.

222 A. C. HYDROPIQUE. — *A. hydrophorus.*

On le trouve sur la terre, par groupes de huit à dix

Digitized by Google

individus. Son pédicule, haut de 8 à 10 cent. est nu, glabre, fistuleux et blanc. Son chapeau, large de 3 cent., est conique, roux au centre, grisâtre et strié sur les bords, qui se relèvent et se déchirent avant de se fondre. Ses lames sont inégales, étroites, jaunâtres et peu adhérentes au pédicule.

223 A. C. FAUX ÉTEIGNOIR. — *A. pseudo extinctorius.*

Son pédicnle nu, blanc, glabre, fistuleux, et haut de 10 à 12 cent., se renfle un peu à sa base, se termine par une courte racine, et se continue avec le chapeau, qui d'abord cylindrique, puis ovoïde, devient conique, obtus, long de 3 à 4 cent., blanchâtre, avec centre jaunâtre et pelucheux. Les bords sont striés, sinueux et frangés dans la vieillesse. Ses feuillets sont inégaux, blanchâtres, adhérents par le dos. Les plus petits noircissent et se fondent les premiers, en sorte qu'à la fin de sa vie, le pédicule porte huit ou dix rayons pour tout chapeau. Il vient en été, sur le fumier.

224 A. C. A ENCRE. — *A. atramentarius.*

Planche 13, page 209.

Il croît en automne, dans les lieux humides, par touffes très-nombreuses. Son pédicule, haut de 12 à 15 cent., est nu, blanc, glabre, fistuleux et continu avec le chapeau. Celui-ci, d'abord globuleux, devient en cloche allongée large de 6 à 7 cent. Il a peu de chair; sa surface est toujours humide, jaunâtre, tachetée de roux surtout au sommet, plus ou moins striée sur les bords, qui sont sinueux. Ses feuillets, formés d'une membrane repliée sur elle-même, sont inégaux, libres, blancs, puis d'un noir bistré, cotonneux sur la tranche, s'ils sont vus à la loupe. Ils se fondent en une eau si noire qu'elle peut servir d'encre.

Digitized by Google

225 A. C. ENTASSÉ. — *A. congregatus.*

Son pédicule grêle, blanc, glabre, presque toujours creux, s'élève à 4 ou 5 cent. au plus. Son chapeau, en forme de dé à coudre, s'évase un peu dans sa vieillesse, mais ne dépasse guère un cent. Ses bords sont sinueux, inégaux ; sa surface jaune, humide, un peu gluante. Ses lames libres, droites, inégales, blanches, puis noirâtres. Il est commun à l'ombre, en été et en automne.

226 A. C. PIE. — *A. picaceus.*

Il croît sur les débris de végétaux pourris et dure peu. Son pédicule nu, blanc, creux et tuberculeux à sa base, s'élève à 18 cent. Son chapeau blanc est ovoïde, puis conique, puis presque plane, à bords déchirés. Il se fend en travers et laisse à nu les feuillets qui sont bruns, libres, inégaux, très-nombreux et adhérents entre eux par le dos.

227 A. C. PETIT FLOCON. — *A. floculosus.*

Son pédicule nu, blanc, creux, épais d'un cent., long de 3 à 4, sort d'une volva fugace. Son chapeau hémisphérique, strié en dessus, taché de petites houppes blanches, nombreuses, est d'un gris cendré sur les bords, roussâtre au milieu. Ses lames sont nombreuses, libres, régulières, d'un violet tirant sur le brun, puis sur le noir. Il pousse en hiver.

228 A. C. ÉPHÉMÈRE. — *A. ephemerus.*

Planche 13, page 209.

Son pédicule est absolument glabre, blanchâtre, fistuleux, grêle, long de 7 à 8 cent. Son chapeau glabre,

Digitized by Google

ovoïde, en cloche, puis étalé, tend même à se rouler en dessus par les bords. Souvent il se partage en cinq ou six lobes rayonnants. Il est roux au centre, d'un jaune sale à ses bords, marqués de stries noirâtres par les feuillets qui sont inégaux, libres, étroits et blancs. Il naît sur les fumiers et vit un jour à peine.

229 A. C. MICACÉ. — *A. micaceus.*

Planche 13, page 209.

Il croît un peu partout, et en toute saison. Son pédicule est nu, blanc, fistuleux, long de 9 à 11 cent. Son chapeau, d'abord convexe, puis en cloche allongée, devient plane, avec centre proéminent, fauve, peluché et strié sur les bords par le dos des feuillets. Ceux-ci sont blancs, puis noirâtres, libres, inégaux, nombreux et formés par les duplicatures d'une seule membrane, en sorte que chacun paraît composé de deux lames accolées.

230 A. C. DÉLIQUESCENT. — *A. deliquescens.*

Comme le précédent, il pousse un peu partout, et en oute saison, mais par groupes. Son pédicule, haut de 8 à 12 cent., est nu, blanc, glabre, creux, et rayé parfois à la place où le chapeau le touchait dans la jeunesse. Celui-ci, large de 4 cent., est peu charnu, convexe, puis en cloche, glabre, fauve et uni au centre, gris et strié sur les bords, qui se relèvent et se détruisent. Ses lames sont nombreuses, libres, inégales, blanches d'abord ou purpurines, puis noirâtres.

231 A. C. EN FORME DE DÉ. — *A. digitaliformis.*

On le trouve en été et en automne, sur les vieux troncs, des saules surtout. Son pédicule est nu, creux, blanc, grêle, glabre, haut de 4 cent. et continu avec le chapeau.

Digitized by Google

Celui-ci ovoïde, ou en forme de dé, ou même plane parfois, est blanc ou d'un fauve clair, avec le centre roux et les bords striés de noir. Ses lames sont blanches ou roussâtres, marquées de points noirs, absolument libres et distinctes du pédicule.

232 A. C. DES SABLES. — *A. arenarius.*

On le trouve sur les sables au mois d'août. Son pédicule nu, creux, glabre, blanchâtre, aminci à sa base, s'élève de 12 à 15 cent. Son chapeau, formé d'une simple membrane qui se détruit moins le centre, ridé, d'un gris sale, est grisâtre, convexe, puis plane orbiculaire, large de 6 cent. Ses lames très-nombreuses, parfaitement noires, restent à nu, et se dessèchent sans pourrir : ce qui fait qu'il tient le milieu entre les Coprins et les Pratelles.

7e Branche. — PRATELLES.

Point de volva ; pédicule central, nu ou muni d'un collier ; chapeau charnu, feuillets noircissants, mais se desséchant au lieu de se fondre. Presque tous sont terrestres, et bons à manger.

233 A. P. LUSTRÉ. — *A. nitens.*

Son pédicule est plein, puis un peu creux, blanc, glabre, orné d'un collier fugace, haut de 7 à 12 cent., épais de 5 m. à 1 cent., souvent tubéreux. Ses lames sont inégales, adhérentes, plus larges au milieu qu'aux extrémités, blanches, ou tirant sur le jaune, puis grisâtres, mais ne devenant point noires. Son chapeau convexe, puis campanulé, puis plane mamelonné, est blanc, sec, luisant, parfois un peu peluché, large de 5 à 10 cent., quelquefois ses bords sont frangés des débris de la membrane qui couvrait les feuillets. Il est de bon goût, croît à la fin de

Digitized by Google

l'été dans les prairies, et se mange beaucoup sous le nom de mousseron des prés.

234 A. P. COMESTIBLE. — *A. edulis.*

Planche 13, page 209.

Bien que ce champignon ne soit pas l'un des meilleurs et des plus délicats, il est, sans aucun doute, le plus communément employé. Il croît abondamment, pendant tout l'automne, dans les prairies, les pacages et les bois découverts. Il se conserve très-bien par la dessication. Enfin il se cultive sur couches, soit en plein air, soit plutôt dans les caves : ce qui permet d'en avoir à peu près en toute saison. Il s'en fait un grand commerce, sous le nom de champignon de couches : c'est en quelque sorte le seul dont la vente publique soit partout autorisée.

Son pédicule est blanc, glabre, plein, charnu, continu avec le chapeau, tantôt aminci, tantôt renflé à sa base, haut de 3 à 6 cent., épais de 10 à 15 millim., et orné d'un collier formé par la membrane qui couvrait les feuillets dans leur jeunesse.

Son chapeau sphérique, puis convexe, est lisse, blanc, ou d'un jaune pâle et terne, ou bien un peu écailleux et légèrement moucheté de jaune, ou bien encore d'un blanc jaunâtre, surtout au centre. Il est ordinairement large de 6 à 8 cent., à chair ferme, épaisse, cassante, ne changeant point à l'air, et se pelant aisément.

Ses feuillets sont étroits, libres, nombreux, inégaux et cachés, dans leur jeunesse, par une membrane qui laisse des débris aux bords du chapeau, ou sur le pédicule en forme de collier. Ils sont rougeâtres, ou d'un violet tendre, ou d'un rose parfois si clair qu'ils paraissent

Digitized by Google

blancs; avec l'âge ils deviennent toujours bruns, puis noirs fuligineux.

Ce champignon se reconnaît aisément à son agréable odeur, mais ce signe ne suffirait pas toujours pour le distinguer de certaines espèces suspectes, ou même vénéneuses, comme l'Agaric bulbeux. Il faut encore s'assurer qu'il se pèle bien et que ses lames sont roses, violettes ou rougeâtres. Ces deux derniers caractères réunis sont infaillibles : car tous les champignons qui lui ressemblent, ont des lames blanches, ou ne se pèlent pas.

Il en est une variété à lames blanches, connue sous le nom de Boule de neige. Elle a tous les autres caractères, et les excellentes propriétés des champignons de couches; mais il faut s'en défier à cause de sa ressemblance avec l'Agaric printanier, dont il ne se distingue guère que par son agréable odeur et son manque de volva.

235 A. P. A GRAINES NOIRES. — *A. melanospermus.*

Son pédicule est blanchâtre, plein, charnu, bulbeux, orné d'un collier, et long de 7 à 8 cent. au plus. Son chapeau arrondi, devient plane et large de 4 cent.; il est glabre, lisse, un peu charnu, blanc sur les bords et jaune vers le centre. Ses lames, cachées d'abord par la membrane qui forme le collier du pédicule, sont inégales, décurrentes, jaunâtres ou roussâtres, et enfin noires.

236 A. P. AZURÉ. — *A. cyaneus.*

Il croît en automne, dans les bois, sur les vieux troncs. Son pédicule, long de 4 à 5 cent., est bleuâtre, plein, écailleux, orné d'un collier peu apparent, charnu et continu avec le chapeau. Celui-ci, conique ou convexe, large de 3 à 4 cent., est uni, visqueux, azuré d'abord,

Digitized by Google

puis jaune au sommet, enfin entièrement jaune. Ses lames inégales, un peu adhérentes au pédicule, sont rougeâtres ou d'un jaune roux.

237 A. P. CHANGEANT. — *A. sphaleromorphus.*

Son pédicule souvent courbé, est long de 6 à 8 cent., blanc, glabre, creux et assez charnu. Il porte un collier sinueux et étalé. Son chapeau arrondi, puis convexe, enfin plane, mais irrégulier, est d'un jaune terreux, large de 5 à 6 cent. Ses lames nombreuses, inégales, d'abord jaunâtres, puis noires, atteignent à peine le pédicule.

238 A. P. EN CLOCHE. — *A. campanulatus.*

Il croît sur la terre, par petits groupes. Son pédicule grêle est creux, glabre, d'un roux pâle, et haut de 12 à 14 cent. Son chapeau en cloche, large de 3 à 4 cent., est obtus, lisse, d'un roux brun, à bords nus, peu sinués. Ses lames sont larges, inégales, libres, arquées et d'un roux canelle. Les jeunes portent un collier peu apparent qui disparaît vite.

239 A. P. POUDREUX. — *A. pulverulentus.*

Ce nom lui vient de la grande quantité de poussière rousse, qui s'échappe de ses lames. Il croît ordinairement par touffes, sur les vieilles souches, en été et en automne. Son pédicule creux, glabre, haut de 8 cent. au plus, se continue avec le chapeau qui est conique, puis évasé, à centre mamelonné, sec, lisse, peu charnu, et large de 5 à 6 cent. Ses lames sont nombreuses, inégales, adhérentes au pédicule. Il est tout d'un fauve plus ou moins foncé, excepté la membrane blanche qui couvrait

Digitized by Google

les feuillets, et qui disparaît vite, laissant des débris au chapeau, plutôt qu'au pédicule.

240 A. P. NOIRCISSANT. — *A. nigricans.*

Planche 13, page 209.

Il croît solitaire, en automne, dans les forêts et dans les lieux secs. Il est d'abord tout blanc, excepté le dessus du chapeau qui est brunâtre, et il devient tout noir. Son pédicule nu, plein, épais, est long de 5 cent. Son chapeau, à chair ferme, mais cassante, régulier, convexe, ombiliqué, à bords recourbés en dessous, devient plane et sinueux. Ses lames libres, peu nombreuses, entremêlées de demi-lames, sont d'une épaisseur remarquable.

241 A. P. A GRAINES BRUNES. *A. pellospermus.*

On le trouve par touffes dans les bois, sur les feuilles mortes. Son pédicule, haut de 6 à 10 cent., est grêle, nu, creux, blanchâtre, glabre, mais parfois velu à sa base. Son chapeau ovoïde, puis conique, puis plane, est d'un jaune pâle et terne, fendu parfois, parfois aussi strié sur les bords. Ses lames inégales sont adhérentes au pédicule, d'un violet brun qui tourne au noir.

242 A. P. A APPENDICES. — *A. appendiculatus.*

Il est de consistance molle et aqueuse. Son pédicule nu, creux, blanc et glabre, s'élève à 7 ou 8 cent. Son chapeau ovoïde, puis en cloche, puis convexe, est fauve, roussâtre, ou d'un blanc sale, ordinairement à stries rayonnantes, avec bords fendus et relevés. Ses lames sont inégales, nombreuses, d'un rouge plus ou moins vif. La membrane qui les couvrait, laisse des débris aux bords

Digitized by Google

du chapeau. On le trouve dans les bois et les jardins en été et en automne.

243 A. P. A CENTRE DORÉ. — A. *aureus*.

Son pédicule mince, jaune pâle ou blanc argenté, s'élève de 5 à 8 cent. Son chapeau campanulé, large de 4 cent. environ, mamelonné au centre, est d'un jaune doré vif, avec bords gris blanchâtres. Ses lames sont nombreuses, inégales, étroites, d'un vert nébuleux, presque grises. Il croît par touffes à pieds soudés ensemble. On s'en défie, car il est très-amer.

244 A. P. AMER. — *A. amarus*.

Planche 14, page 209.

Si son goût est amer, son odeur est agréable : il faut s'en défier, car il est dangereux. Il croît par groupes, en été et en automne, sur les troncs pourris, ou au pied des arbres. Son pédicule nu, creux, jaune, peluché de noir, grêle, tortueux et fibrilleux, s'élève à 6 ou 7 cent. Son chapeau large de 4 cent., peu charnu, sec, jaune, plus foncé au centre, est convexe, puis plane, ou même un peu concave. Ses lames sont inégales, espacées, presque toujours libres, d'un gris verdâtre, couvertes d'une membrane légère qui laisse quelques traces au sommet du pédicule en forme de pelriches. Une variété a le chapeau jaune plus vif ou doré, le pédicule jaune plus pâle ou argenté, enfin les lames plus nombreuses et grisâtres.

245 A. P. DEMI-ORBICULAIRE. — *A. semiorbicularis*.

On le trouve presque toute l'année sur les pelouses, le long des chemins. Son pédicule est nu, ferme, long de 4 à 5 cent., recouvert d'une écorce jaunâtre, qui se sépare

Digitized by Google

aisément du canal interne. Son chapeau lisse, luisant, jaunâtre, large de 2 cent., reste presque toujours hémisphérique, rarement concave ou bosselé. Ses lames sont libres, inégales, larges, nombreuses, d'un blanc grisâtre, puis jaunâtres, puis bistrées, sans mouchetures. Il est suspect.

246 A. P. STRIÉ. — *A. striatus.*

Son pédicule est nu, creux, blanchâtre, grêle, de 5 à 6 cent. de haut. Son chapeau roux, jaunâtre, ou blanchâtre, est conique, puis convexe, puis plane, profondément strié en rayons, surtout vers les bords. Ses lames sont libres, inégales, passant du blanchâtre au brun bistré. Il naît par groupes sur la terre.

247 A. P. A TÊTE CONIQUE. — *A. conocephalus.*

Son chapeau ovoïde, puis conique, large de 2 à 3 cent., est d'un gris violet, strié sur les bords. Ses lames libres, inégales, amincies aux deux bouts, sont d'un rouge marron. Son pédicule est glabre, nu, creux, grêle, blanchâtre, haut de 10 à 12 cent., épais de 2 à 4 millim. Il pousse sur la terre. Il est vénéneux.

248 A. P. A FEUILLETS VIOLETS. — *A. violaceolamellatus.*

Il ressemble beaucoup au précédent, mais il s'en distingue par ses lames étroites, d'un beau violet, par son pédicule plus court, enfin par son chapeau conique, mais arrondi, plus roux et caleux à son sommet. Il croît par groupes sur la terre.

249 A. P. AQUEUX. — *A. aquosus.*

On le trouve à l'ombre, dans la mousse, à la fin de

Digitized by Google

l'été. Il est de consistance molle et aqueuse. Son pédicule nu, creux, fauve, long de 6 à 8 cent., émet des radicules par flocons. Son chapeau, large de 4 à 6 cent., d'un blanc fauve, est convexe, puis plane, parfois concave, parfois mamelonné au centre, avec bords un peu striés et sinueux. Ses lames sont inégales, très-fragiles, peu serrées et complètement libres.

8e Branche. — MYCÈNES.

Point de volva, point de collier; chapeau membraneux, campanulé, jamais ombiliqué; pédicule presque toujours central et fistuleux, feuillets ne noircissant jamais en vieillissant. En général, ce sont de petits champignons non charnus et de nature suspecte.

250 A. M. RAYÉ. — *A. lineatus.*

Son pédicule est grêle, cotonneux à sa base, long de 4 à 5 cent. Son chapeau, d'un cent. au plus, est hémisphérique, jaunâtre, rayé de noir. Ses lames sont blanches et adhérentes. Il croît sur la mousse dans les bois de hêtres en automne.

251 A. M. DES ÉCORCES. — *A. corticalis.*

Il ressembe au précédent, mais il est plus petit; son chapeau est plus roux, conique; ses lames sont moins blanches, inégales et décurrentes. Il croît sur les arbres vivants.

252 A. M. A CENT RAIES. — *A. polygrammus.*

On le trouve solitaire, dans les cavités ou au pied des vieux arbres. Son pédicule gris, strié en longueur de bleuâtre, s'élève à 10 cent. au plus, et se termine par une racine pointue et allongée. Son chapeau large de 4 à

Digitized by Google

5 cent., peu charnu, d'un gris noir, est ovoïde, puis conique, puis plane, ou concave, à bords déchirés et centre mamelonné. Ses lames sont libres, blanches, inégales.

253 A. M. COULEUR DE COING. — *A. melinoïdes.*

Son nom indique sa couleur jaune ocracée ; son pédicule, long de 4 à 7 cent., est grêle, glabre, parfois velu à la base. Son chapeau, large de 2 cent., est convexe, puis conique, puis plane à bords souvent striés. Ses lames sont inégales, plus ou moins adhérentes. Il vient sur le gazon, en automne.

254 A. M. PYGMÉE. — *A. pygmeus.*

Il croît sur le bois mort. Son pédicule grêle, velu à sa base, glabre et blanchâtre ensuite, s'élève à 3 cent. Son chapeau convexe, puis plane, est roussâtre, peu charnu, strié sur les bords et large d'un cent. Ses feuillets sont roux, inégaux, libres, pointus vers le pédicule.

255 A. M. A PIED MENU. — *A. filopes.*

Son pédicule, très-long, de 15 à 20 cent., est très-mince, surtout vers le haut. Il est blanchâtre, à base très-velue. Son chapeau en cloche, ou en cône, est aussi mince, blanchâtre, strié de brun. Ses lames sont libres, blanches, inégales. Il croît dans la mousse.

256 A. M. EN ROSEAU. — A. *arundinaceus.*

Il pousse dans les prés quand y fleurit le colchique. Son chapeau blanchâtre, strié de roux, bosselé, et plus foncé au centre, est conique, peu charnu, large de 2 à 4 cent. Ses lames sont fauves, inégales, libres et arquées.

Digitized by Google

Son pédicule aplati, ou sillonné en longueur, est creux comme un roseau, long de 10 à 12 cent., velu à sa base, glabre, lisse, luisant même quant au reste.

257 A. M. ALLIACÉ et 258 A. M. POIREAU. — A. *alliaceus*.

Planche 14, page 209.

Ce sont deux variétés de la même espèce, selon-nous, avec une légère différence de teintes.

On connaît cet Agaric à son odeur d'ail ; il pousse en automne, sur les feuilles mortes, dans les bois humides. Son pédicule grêle, conique, poudreux ou velu et rougeâtre à sa base, plus glabre, plus pâle et plus mince au sommet, s'élève à 10 cent. Son chapeau large de 3 à 4 cent., peu charnu, est plane ou convexe, ou gibbeux au centre, avec bords sinueux, blanchâtre, ou jaunâtre, ou roussâtre. Ses lames de même couleur, sont libres, inégales, peu nombreuses, terminées en pointe vers le pédicule. On s'en défie.

259 A. M. RABOTEUX. — A. *squarrosus*.

Planche 14, page 209.

Il est tout fauve, parfois blanchâtre ou jaunâtre. Son pédicule long de 4 à 6 cent., souvent un peu renflé et velu à sa base, se hérisse d'écailles droites et pointues. Son chapeau hémisphérique et régulier, devient convexe ou plane à bords sinués, peu réguliers, et souvent marqué d'écailles blanchâtres. Ses lames nombreuses, inégales, un peu décurrentes, sont d'un fauve plus clair. Il croît par petits groupes.

260 A. M. D'HUDSON. — A. *Hudsonii*.

Il est très-petit, et croît sur les feuilles mortes du houx.

Digitized by Google

Son pédicelle est grêle, noirâtre, luisant, velu à sa base. Son chapeau large de 5 millim., est blanchâtre, à poils noirâtres. Ses lames presque libres, sont blanchâtres, peu nombreuses, alternativement inégales.

261 A. M. ROSE. — A. *roseus*.

Son pédicelle grêle, velu à sa base et blanchâtre, s'élève à 4 cent. Son chapeau gris ou rose, peu charnu, ovoïde puis convexe à centre bosselé, ne dépasse pas un cent. Ses lames blanchâtres, inégales, sont un peu adhérentes. Il croît sur les branches et les feuilles mortes.

262 A. M. FISTULEUX. — A. *fistulosus*.

Il croît en automne, par groupes, sur les arbres. Il varie beaucoup de couleur et de taille, mais on le reconnaît à ses lames nombreuses, très-inégales, un peu adhérentes, blanchâtres ou grisâtres comme toute la plante; à son pédicule glabre, lisse, uni, avec base renflée et garnie de poils noirâtres; à sa racine pointue sortant des fentes du bois; enfin au tube du pédicule divisé vers le chapeau par une protubérance.

263 A. M. DES FEUILLES MORTES. — A. *epiphyllus*.

On le trouve sur les feuilles mortes, comme son nom l'indique. Son chapeau arrondi, convexe, blanchâtre ou roussâtre, un peu strié sur les bords, n'atteint pas un cent. Ses lames sont libres, étroites, inégales; son pédicule noirâtre, plein, très-ténu, s'élève à 6 ou 8 cent.

264 A. M. ÉPIPTÉRIGIEN. — A. *epipterigius*.

Il croît dans les bois, par petits groupes. Son pédicule grêle, jaunâtre, visqueux, s'élève de 3 à 6 cent. Son cha-

Digitized by Google

peau convexe, campanulé, très-obtus, large de 1 à 2 cent., est visqueux, blanchâtre ou grisâtre ou bleuâtre, peu charnu, mince, papyracé et plissé par les lames qui sont blanches, inégales, espacées.

265 A. M. VENTRU. — A. *ventricosus.*

Son pédicule long de 7 à 9 cent., renflé à sa base, se termine en racine simple et pointue. Son chapeau en cloche ou convexe, souvent à bords striés et centre protubérant, est large de 5 à 6 cent. Ses feuillets sont nombreux, sinueux, roux et terminés par un crochet décurrent sur le pédicule qui est roussâtre, ou blanchâtre, comme le chapeau. Il croît dans les bois.

266 A. M. PANACHÉ. — A. *variegatus.*

On le trouve par groupes sur les gazons. Son pédicelle blanc, très-grêle, s'élève à 7 cent. Son chapeau, rayé de jaune et de blanc, en cloche ou conique, est large d'un cent:, peu charnu. Ses lames blanches, inégales, forment un crochet vers le milieu et se prolongent sur le pédicule.

267 A. M. A PIED NOIR. — A. *nigripes.*

Planche 14, page 209.

Il vient en hiver dans les bois. Il a le goût de la gomme arabique. Son pédicule tout velouté, noirâtre au bas, et parfois aminci, s'élève à 8 cent., et se continue avec le chapeau qui est fauve, à centre brun, large de 5 cent., peu convexe, peu charnu, visqueux et se pelant aisément. Ses lames sont libres, inégales et jaunâtres.

Digitized by Google

268 A. M. TUBULÉ. — A. *foraminulosus*.

On le trouve solitaire en automne, le long des chemins. Il est tout d'un fauve brun. Son pédicule grêle, uni, glabre, s'élève à 8 cent. environ. Son chapeau, large de 2 à 3 cent., est uni, lisse, en cloche ou conique, ou aplati à centre protubérant. Ses lames sont libres, inégales, très-nombreuses.

269 A. M. PIVOTANT. — A. *perpendicularis*.

Il croît à la fin de l'hiver, dans les forêts. Son pédicule haut de 6 à 7 cent., grêle, lisse, roussâtre et luisant, se prolonge en une racine simple, pivotante et velue. Son chapeau convexe, puis plane, large de 2 cent. au plus, est de couleur chamois. Ses lames sont libres, inégales, très-nombreuses, toujours blanchâtres.

270 A. M. COQUERET. — A. *physaloïdes*.

Son pédicule, long de 3 à 4 cent., est fauve ou jaunâtre. Son chapeau ovoïde, en cloche, plane, ou même concave suivant l'âge, est large de 2 cent., arrondi, glabre, uni, jaunâtre ou roussâtre. Ses feuillets inégaux, très-larges, un peu décurrents, sont roux ou gris fauve.

271 A. M. SYDÉROÏDE. — A. *syderoïdes*.

Il croît sur le bois et le long des chemins. Son pédicule creux, glabre, lisse, s'élève à 3 cent. Son chapeau, large de 3 cent., est convexe, puis plane, glabre, très-peu charnu, d'un roux fauve, très-pâle. Ses lames un peu rougeâtres, inégales, sont adhérentes, à peine décurrentes.

Digitized by Google

272 A. M. PETIT. — A. *pumilus*.

Dans la mousse, au pied des arbres, on trouve un champignon blanchâtre, à pédicelle grêle, haut de 2 à 3 cent.; à chapeau d'un cent. au plus, peu charnu et fendu sur les bords; à lames inégales, larges, en crochet vers le pédicule, et étroites vers les bords du chapeau : c'est notre Agaric petit.

273 A. M. CLOU. — A. *clavus*.

Planche 14, page 209.

Il est assez commun à la fin de l'été. Son pédicelle grêle, plein, blanc ou roux, haut de 2 à 4 cent., se continue avec le chapeau qui est arrondi, toujours convexe, large de 8 millim. au plus, blanchâtre ou roussâtre, à chair blanche et transparente. Ses lames, ordinairement blanches, sont peu nombreuses, inégales, rétrécies aux deux bouts, adhérentes, mais non décurrentes.

274 A. M. ADONIS. — A. *adonis*.

Il naît par touffes; son pédicelle est grêle, blanchâtre, haut de 5 cent. au plus. Son chapeau en cloche, obtus, lisse, mince, sans chair, blanc, jaunâtre ou verdâtre, atteint à peine un cent. Ses lames sont blanches, étroites, inégales, nombreuses, non décurrentes.

275 A. M. TABAC. — A. *tabacinus*.

Il est d'un brun carmélite, ou couleur de tabac en poudre, et croît sur terre par petits groupes. Son pédicule nu, creux, s'élève de 2 à 4 cent. Son chapeau est convexe, orbiculaire, entier, régulier, puis plane, à bords irrégu-

Digitized by Google

liers, redressés et crispés. Ses lames sont inégales, espacées et adhérentes.

9e Branche. — GYMNOPES.

Point de volva, point de collier, pédicule central et plein. Chapeau charnu, non ombiliqué, feuillets ne noircissant jamais.
Sur environ 200 espèces, dit M. de Candolle, les Gymnopes n'en offrent pas une seule qui ait été citée comme vénéneuse. L'Agaric crevassé et deux ou trois autres seraient peut-être les seuls dont il faudrait se défier.

Le Mousseron fait partie de cette division, la plus variée et la plus nombreuse sans contredit ; c'est pourquoi nous la partageons en trois sous-branches, selon que les lames sont décurrentes, adhérentes, ou libres.

§ I. — Feuillets décurrents sur le pédicule.

276 A. G. SOCIAL. — A. *socialis*.

Il est comestible et croît par touffes de 15 à 20 pieds, sur les vieilles souches. Son pédicule pâle, roussâtre ou noirâtre à la base, est tortillé sur lui-même, plein, ou irrégulièrement creux. Son chapeau presque plane, à bords roulés en dessous, est fauve, un peu foncé et peluché au centre. Ses feuillets sont roux, très-décurrents, inégaux, deux petits entre deux entiers. Il ressemble beaucoup à l'Agaric tordu, mais il en diffère par ses lames moins blanches et très-décurrentes.

277 A. G. ONDULÉ. — *A. undulatus*.

Il est terrestre. Son pédicule blanchâtre, grêle, un peu creux, s'élève à 5 cent. Son chapeau conique, puis plane, large de 1 à 2 cent., est blanc, zoné de jaune pâle, à centre taché de gris et à bords sinueux. Ses lames sont nombreuses, inégales, jaunâtres, un peu décurrentes.

Digitized by Google

278 A. G. DES BRUYÈRES. — *A. ericetorum.*

Il ressemble à l'Agaric blanc d'ivoire, mais sa teinte un peu jaunâtre l'en distingue toujours.

Son pédicule, long de 3 à 8 cent., est plein, mais fistuleux vers le haut, sans écailles, et se continue avec le chapeau qui est lisse, charnu, régulièrement convexe, teinté de jaunâtre, et large de 6 à 8 cent. Ses lames sont étroites, nombreuses, inégales, un peu décurrentes. Il est alimentaire en quelques pays.

279 A. G. PIED EN FUSEAU. — *A. fusipes.*

Il croît en automne, par petits groupes, sur les troncs pourris. Il est tout de couleur fauve ou marron, cependant ses lames sont d'abord blanches. Son pédicule glabre, plein, se creusant avec l'âge, haut de 10 à 12 cent., se renfle à sa base, et dégénère en une espèce de racine fusiforme. Son chapeau, large de 8 à 10 cent., est globuleux, puis irrégulièrement convexe. Ses lames sont inégales, et un peu espacées.

280 A. G. TRANSPARENT. — *A. pellucidus.*

Il est roussâtre. Son pédicule grêle, plein, glabre, s'élève à 5 cent. Son chapeau, large d'un cent., est conique, un peu strié sur les bords. Ses lames sont inégales, très-larges, un peu décurrentes. Il croît solitaire sur le terrain.

281 A. G. PETIT BONNET. — *A. pileolarius.*

On le trouve à la fin de l'été, sur les feuilles mortes. Son pédicule est blanc, strié de gris ou de jaune, plein, cotonneux à l'intérieur, renflé à sa base, épais de 2 cent.,

Digitized by Google

haut de 6 cent., et continu avec le chapeau, qui est large de 8 à 10 cent., sec, d'un gris roux, et comme farineux ou cotonneux, à chair épaisse, ferme et blanche. De convexe à bords repliés en dessous, il devient plane, même un peu concave à bords minces et lisses. Ses lames sont nombreuses, inégales, décurrentes, légèrement teintées de gris.

282 A. G. VINEUX. — *A. vinosus.*

Ce nom lui vient de son goût vineux et salé. Il croît en automne, dans les bois sablonneux. Son odeur n'est pas désagréable.

Son pédicule roussâtre, plein, continu avec le chapeau, un peu renflé à la base, s'élève à 6 cent. Son chapeau, large de 5 cent., convexe et arrondi, devient plane à bords sinueux ou lobés, et à centre ombiliqué. Il est d'un roux-brun, sec, mais couvert d'un léger duvet qui disparaît au contact. Ses lames sont roussâtres, inégales, décurrentes, très-nombreuses et continues avec la chair du chapeau.

283 A. G. NÉBULEUX. — *A. nebularis.*

Planche 15, page 209.

Son pédicule plein, tubéreux, blanchâtre ou gris pâle, s'élève à 10 ou 15 cent. Ses lames de même couleur, sont inégales, nombreuses, à peine décurrentes. Son chapeau, large de 8 à 15 cent., est plane, ou légèrement concave à centre mamelonné, d'un beau gris et comme farineux. Sa chair blanche, épaisse et ferme, se recommande par son odeur et sa saveur agréables. On le trouve solitaire, ou par petits groupes, sur les feuilles pourries, à la lisière des bois.

Digitized by Google

284 A. G. TÊTE VELUE. — *A. eriocephalus.*

Il croît sur le bois mort, par petits groupes. Il est tout d'un roux plus ou moins foncé; mais son pédicule est parfois blanc; il s'élève de 4 à 7 cent., tantôt glabre, tantôt pubescent et toujours plein. Son chapeau, large de 2 à 3 cent., est convexe, régulièrement arrondi, cotonneux, surtout à ses bords, et plus foncé au centre. Ses lames sont inégales, un peu décurrentes.

285 A. G. BLANC D'IVOIRE. — *A. eburneus.*

Planche 15, page 209.

Son nom indique sa couleur. Son pédicule est plein, charnu, visqueux, long de 3 à 8 cent., parfois écailleux au sommet. Il se continue avec le chapeau qui est lisse, charnu, large de 6 à 8 cent., convexe, plane, puis concave, mouillé et très-gluant. Ses lames un peu arquées, ou échancrées en fer de faux, sont étroites, nombreuses, inégales et un peu décurrentes. Il est inoffensif, agréable au goût, et se récolte dans les bois en automne, sur la mousse au milieu des feuilles sèches.

286 A. G. FICOÏDES. — *A. ficoïdes.*

Son pédicule blanc ou rouge fauve, est plein, assez court, continu avec le chapeau qui est charnu, d'un rouge fauve, surtout au centre, glabre et un peu sinueux, convexe, puis plane à centre proéminent. Ses feuillets sont épais, jaunâtres, espacés, arqués, décurrents, inégaux et débordant le chapeau. Sa chair parfois rouge, est épaisse, un peu dure. Il vient dans les prés secs, deux ou trois réunis ensemble, ou solitaire; il est comestible, assez grand. On lui trouve l'odeur et la saveur du champignon de couche.

Digitized by Google

287 A. G. OREILLETTE. — *A. auricula.*

Il est comestible, de très-bon goût, se dessèche, mais ne se pèle pas. Son pédicule est court, plein, blanchâtre. Son chapeau, rarement bien arrondi, est d'un gris plus ou moins foncé, à bords un peu roulés. Ses lames sont blanches et décurrentes. Il est très-commun sur les pelouses, en automne.

288 A. G. DU BOIS MORT. — *A. lignatilis.*

Il naît sur le bois mort. Son pédicule est nu, plein, fauve, tacheté d'écailles brunes à sa base, où souvent il se courbe. Son chapeau convexe, puis plane, est jaune, à centre fauve, souvent sinueux. Ses lames d'un rouge de brique, sont inégales, adhérentes, ou un peu décurrentes. A part le collier, il ressemble à l'Agaric annulaire.

289 A. G. TÊTE ENFUMÉE. — *A. capniocephalus.*

Son pédicule nu, plein, charnu, aminci à la base, jaunâtre et rayé en longueur, s'élève de 4 à 7 cent. Son chapeau convexe, puis plane et fauve, devient avec l'âge noirâtre sur les bords et au centre. Ses lames, d'un fauve roux, sont échancrées à la base, inégales et légèrement décurrentes.

290 A. G. ODORANT OU ANISÉ. — *A. odorus.*

Planche 15, page 209.

Il croît par petits groupes, dans les bois de pins en automne, et se fait connaître par son odeur de musc, d'anis, ou de girofle. Son pédicule, long de 6 cent., est blanc ou légèrement verdâtre, nu, plein, charnu, un peu dilaté à son sommet et continu avec le chapeau qui est

Digitized by Google

plane, verdâtre ou bleuâtre, sec, parfois goudronné sur les bords, large de 8 à 9 cent., et susceptible d'être pelé. Ses lames sont blanches, un peu décurrentes. Entre deux entières, il s'en trouve jusqu'à huit petites inégales. Il est, dit Bulliard, d'un goût très-agréable.

291 A. G. TERREUX. — *A. geotropus.*

Il est terrestre, blanchâtre, ou d'un jaune pâle, avec feuillets blancs, nombreux, inégaux, décurrents. Son pédicule nu, plein, glabre, parfois velu à sa base, s'élève de 4 à 7 cent. Son chapeau, régulièrement arrondi, est convexe, puis plane, et même concave, avec centre proéminent.

292 A. G. ACERBE. — *A. acerbus.*

Son pédicule est nu, plein, épais surtout à la base, long de 5 cent., jaunâtre, à écailles noires vers le haut. Son chapeau jaunâtre, large de 7 à 9 cent., est charnu, convexe, avec bords roulés en dessous. Ses lames, d'un jaune pâle, sont étroites, inégales, nombreuses, légèrement décurrentes. On en trouve toujours deux à trois réunis ensemble, sur la terre.

293 A. G. MOUSSERON. — *A. albellus.*

Planche 15, page 209.

Voici pour les Anglais le roi des champignons, soit à cause de son abondance chez eux, soit à cause de son agréable et délicate saveur, soit à cause de son odeur fine et musquée, qui, lui étant propre, ne permet guère de le confondre avec les mauvais champignons, si peu que l'on connaisse ses autres signes caractéristiques.

Son pédicule est nu, plein, lisse, charnu, souvent renflé

Digitized by Google

et velu à sa base, long de 4 à 5 cent. au plus, épais de 10 à 15 millim. et continu avec le chapeau.

Celui-ci, large de 3 à 4 cent. au plus, est sphérique, puis en cloche, mais toujours convexe avec bords un peu repliés en dessous, sec et lisse comme de la peau de gant.

Ses lames nombreuses, inégales, très-serrées, très-étroites, et légèrement décurrentes, se terminent en pointes aux deux extrémités, c'est-à-dire qu'elles sont un peu plus larges au milieu.

Sa chair très-épaisse ne se pèle point, mais se casse quoique fibreuse et brunit sous la dent.

Il est tout entier d'un roux tendre, ou d'un blanc jaunâtre, ou d'un joli blanc de lait, suivant la variété ; mais les traits qui ne permettent pas de le confondre avec aucun autre, sont la petitesse de sa taille, son chapeau toujours convexe à bords repliés en dessous, et l'odeur si fine et si suave qui lui est toute particulière.

Il croît par groupes au printemps, très-rarement en automne, dans les prairies, les friches, les bois et le long des haies, à l'ouest et au midi de préférence. Une bonne mousseronnière, naturelle ou artificielle, donne tous les deux jours. De même qu'il signale sa présence lorsqu'il est éclos, par l'agréable odeur qu'il exhale autour de lui, de même il avertit en quelque sorte de sa prochaine venue, dans les lieux où il doit naître, par une intensité de verdure plus considérable et particulière, qui forme un cercle très-souvent de plusieurs pieds de diamètre.

Il se conserve très-bien par la dessication, sans perdre aucune de ses rares propriétés. Pour cela il suffit de le cueillir jeune et sec, de le peler, de l'enfiler de telle sorte que l'un ne touche pas l'autre, puis de le suspendre en lieu sec, aéré, à l'abri de la poussière. Quand il est des-

Digitized by Google

séché, il se trouve réduit des trois quarts. On l'enferme alors dans des vases bien clos, ou dans des sacs de papier que l'on dépose au sec, pour y avoir recours au besoin.

294 A. G. DU CHARDON. — *A. eringii.*

Son pédicule nu, plein, court, droit, blanc, est souvent excentrique. Son chapeau arrondi, souvent irrégulier, est convexe, puis aplati, à bords rabattus ou roulés en dessous, d'un roux gris, pâle et sale. Ses feuillets sont blancs, inégaux et décurrents. Il croît en octobre, exclusivement au pied du Panicant ou chardon Rolland, dans les terrains sablonneux et secs. Il est assez commun, on le mange beaucoup, quoique peu odorant, peu savoureux, et passablement indigeste.

295 A. G. DU HOUX. — *A. aquifolii.*

On le trouve en automne, près du houx. Son pédicule blanc, ferme, fibreux, un peu comprimé, s'élève à 12 cent. Ses lames inégales, fragiles, sont d'un roux fauve. Son chapeau, large de 12 à 18 cent., est charnu, d'un jaune de buis, lisse, doux au toucher, gercé parfois. Sa chair blanche, fine, parfumée, et d'un goût exquis, le rend très-précieux aux gourmets.

§ II. — FEUILLETS ADHÉRENTS AU PÉDICULE.

296 A. G. TUBÉREUX. — *A. tuberosus.*

Parasite des autres champignons, il a un pédicelle grêle, nu, plein ou creux, velu à sa base ; un chapeau large d'un cent., plane ou convexe, blanchâtre, lisse, doublé de feuillets inégaux, blancs, adhérents, mais non décurrents.

Digitized by Google

297 A. G. PARASITE. — *A. parasiticus.*

Il croît par groupes sur les autres Agarics. Son pédicelle est nu, blanc, plein, velu au bas, mou vers le centre, courbé et long de 4 à 7 cent. Son chapeau blanc, plus foncé au centre, large de 2 cent., est conique ou plane, à bords sinués. Ses lames rougeâtres, sont inégales, amincies à la base, à peine adhérentes.

298 A. G. D'YEUSE. — *A. ilicinus.*

On le trouve en automne, par touffes de dix à vingt pieds, sur les troncs pourris. Son pédicule nu, glabre, roussâtre, coriace, plein ou irrégulièrement creux, est mince à sa base, renflé au-dessus, puis cylindrique. Son chapeau convexe, puis aplati, est sec, uni, sans peluche, d'un roux fauve. Ses lames, d'un roux pâle, sont adhérentes, inégales, deux petites entre deux grandes. On le mange beaucoup dans le Midi.

299 A. G. PUR. — *A. purus.*

Il varie beaucoup, pour sa taille de 5 à 15 cent., pour sa couleur rose paille, brune, rouge ou bleuâtre, et pour sa forme conique, en cloche, plane, régulière ou sinueuse. Son pédicule glabre ou velu à sa base, est nu, fistuleux du haut en bas. Son chapeau, légèrement humide, est peu charnu. Ses lames nombreuses, inégales, adhèrent peu au pédicule. Elles sont veinées en forme de réseau; on le reconnaît en fixant la lumière à travers. Il croît dans les bois en automne.

300 A. G. CAMÉLÉON. — *A. cameleo.*

Son nom l'indique, il varie comme le précédent. Son

Digitized by Google

Ag. Entonnoir. **B.**

Tigré. **B.**

Ag. Opn. Améthiste. **B.**

Digitized by Google

Digitized by Google

pédicule est nu, long de 4 à 5 cent., jaune ou verdâtre, jaune au bas, verdâtre en haut, plein ou creux au sommet. Son chapeau en cône, en cloche, plane, à bords sinués ou fendus, striés ou rayés, est visqueux, jaune, vert, bigarré ou blanchâtre. Ses lames sont jaunes, inégales, espacées et adhérentes. On le trouve en automne, dans les prairies, par groupes à pieds distincts.

301 A. G. BLANC DE NEIGE. — A. *niveus*.

Planche 16, page 245.

On le trouve, tout entier d'un blanc pur, en automne, solitaire ou par couple à pieds soudés, sur la lisière des bois, ou dans les bruyères. Son pédicule plein, assez épais, s'élève à 7 cent. Ses lames minces, nombreuses, sont un peu adhérentes, parfois dentées ou échancrées. Son chapeau, large de 7 à 10 cent., est charnu, luisant, sec, comme satiné, convexe, puis plane à bords un peu roulés, sinueux, irréguliers, quelquefois fendus. Sa chair est blanche, ferme, d'une odeur douce et d'une saveur agréable. Il ne faut pas le confondre avec l'Agaric à tête blanche, qui est mauvais, plus petit, d'un blanc moins pur, et qui croît par groupes plus nombreux.

302 A. G. DES PACAGES. — *A. ovinus*.

Son pédicule est nu, plein, creux en vieillissant, glabre, un peu conique, souvent courbé, strié parfois, et jaunâtre ou un peu fuligineux. Son chapeau convexe, conique, enfin plane, large de 3 à 5 cent., est charnu, souvent pelucheux, à bords sinués ou fendus, blanc jaunâtre ou roussâtre. Ses lames blanchâtres, jaunâtres, ou grisâtres, sont inégales, peu nombreuses, veinées, adhérentes, parfois un peu décurrentes. Il naît dans les pacages, par

Digitized by Google

groupes, à pieds distincts. Il est comestible, d'une saveur douce et d'une odeur de farine fraîche.

303 A. G. DES DEVINS. — *A. hariolorum.*

Il croît en été sur les feuilles mortes. Son goût est agréable, il est tout entier d'un jaune pâle. Son pédicule est nu, glabre, ou hérissé, haut de 3 à 4 cent., plein, creux en vieillissant et continu avec le chapeau, qui est convexe, puis plane, large de 3 à 4 cent., lisse, glabre, sec et peu charnu. Ses lames inégales, espacées, souvent tortueuses, adhèrent seulement par leurs pointes; quelquefois elles sont bistrées.

304 A. G. A PIED RAYÉ. — *A. grammopodius.*

Son pédicule irrégulièrement rayé de noir, est blanc ou roux, nu, plein, renflé à la base, épais d'un cent. et long de 6 à 8. Son chapeau conique, convexe, plane, ou concave à centre proéminent, est blanc ou roux, large de 7 cent. au plus. Ses lames blanches ou jaunâtres, inégales et très-nombreuses, adhèrent simplement au pédicule. Il croît solitaire sur le terrain.

305 A. G. RAMEUX. — *A. ramosus.*

Il pousse sur le chêne pourri en automne, par groupes formant un seul tronc. Son pédicule est nu, plein, un peu conique, long de 10 à 12 cent., continu avec le chapeau qui est hémisphérique, puis convexe, arrondi, large de 4 à 5 cent. Ses lames sont minces, inégales, élargies vers le pédicule. Il est tout sec et d'un blanc de lait, à chair ferme et cassante.

Digitized by Google

306 A. G. EN FUSEAU. — *A. fusiformis.*

Planche 15, page 209.

Il croît en été, par groupes, dans les bois. Il est tout d'un fauve jaunâtre. Son pédicule nu, plein, glabre, effilé à la base, renflé au milieu, aminci vers le haut, s'élève à 7 ou 8 cent. Son chapeau est convexe, en cloche, arrondi, puis un peu sinué, sec, large de 2 cent., à chair fibreuse, continu avec le pédicule. Ses lames sont étroites, inégales et adhérentes.

307 A. G. CHAUSSÉ. — *A, perronatus.*

Son pédicule, plein, blanchâtre, glabre, velu et jaunâtre à sa base, s'élève à 6 ou 8 cent. Son chapeau convexe, large de 4 à 5 cent., est presque membraneux, roussâtre, un peu ridé et strié. Ses lames roussâtres sont à peine adhérentes, inégales, deux petites entre deux grandes. Ses radicules jaunâtres serpentent au milieu des feuilles mortes.

308 A. G. TRAPU. — *A. brevipes.*

Il est terrestre, d'un gris noirâtre à chair un peu rougeâtre. Son pédicule nu, plein, épais, très-court, de 2 cent. environ, se continue avec le chapeau qui est large de 6 à 8 cent., charnu, conique, puis aplati, souvent échancré. Ses lames sont nombreuses, inégales, d'un gris cendré, échancrées vers le pédicule.

309 A. G. GLAUQUE. — *A. glaucus.*

Il naît solitaire. Son pédicule nu, plein, grêle, long de 6 à 8 cent., se continue avec le chapeau qui est large de 5 cent., hémisphérique, puis convexe à bords souvent

Digitized by Google

fendus, peu charnu, de couleur glauque, ou brunâtre, strié de noirâtre, souvent taché de noir au centre. Ses lames rougeâtres, larges, inégales, sont échancrées vers le pédicule.

310 A. G. TÊTE BRONZÉE. — *A. molybdocephalus.*

Il est terrestre, et se reconnait à l'angle droit ou rentrant que font vers le pédicule ses lames inégales, très-larges et d'un gris rouillé. Son chapéau d'un bronze foncé, est hémisphérique, convexe, à centre si protubérant qu'il paraît conique. Son pédicule long de 8 à 16 cent., est nu, plein, charnu, jaunâtre, lisse au bas, écailleux vers le haut.

311 A. G. A PIED BRUN. — *A. phaïopodius.*

Son pédicule nu, plein, plus mince au milieu qu'aux deux bouts, glabre, d'un brun roussâtre, s'élève à 6 cent. Son chapeau de même couleur, large de 4 à 8 cent., est convexe, puis plane, ou concave à centre protubérant, et à bords sinueux. Ses lames arquées à leur base, inégales et blanches, adhèrent à peine au pédicule. Il croît solitaire sur le terrain.

312 A. G. IONIDE. — *A. ionides.*

Son pédicule roussâtre, long de 5 à 6 cent., nu, plein, se continue avec le chapeau, qui large de 4 à 8 cent., est entier, en cloche, puis plane, même un peu concave, arrondi, légèrement sinué, violet à centre plus foncé, ou jaune paille à centre et bords violets. Ses lames sensiblement arquées, inégales et blanchâtres, adhèrent par leur pointe.

Digitized by Google

313 A. G. BUTIREUX. — *A. butyraceus.*

Il croît sur le terrain, solitaire, ou deux à trois pieds soudés ensemble. Son pédicule rouge marron, nu, plein, glabre, à base renflée, souvent velue, s'élève de 5 à 6 cent. Son chapeau d'un roux plus ou moins clair, inégalement teinté, est globuleux, conique, enfin concave à bords relevés. Ses lames sont blanches ou jaunâtres, inégales, un peu arquées et adhérentes.

314 A. G. ARQUÉ. — *A. arcuatus.*

Il pousse en automne, sur la terre, un peu partout. Sa taille varie de 3 à 12 cent. hauteur et largeur. Ordinairement tout blanchâtre, il tourne souvent au fauve et au brun. Son pédicule est nu, plein, parfois renflé à la base. Son chapeau est convexe, ou plane irrégulier, ou concave. Ses lames sont nombreuses, inégales, arquées en demi-accolades vers le pédicule.

315 A. G. SINUÉ. — *A. sinuatus.*

Il est terrestre et grand. Son pédicule est épais de 1 à 3 cent., long de 5 à 8, nu, plein, charnu, parfois renflé à sa base, d'un jaune pâle et un peu sale. Son chapeau de même couleur, est charnu, large de 15 cent. environ, convexe et régulier, puis plane ou concave à bords sinueux, ondulés, irréguliers. Ses lames un peu sinuées, inégales, tronquées à leur base, sont peu adhérentes.

316 A. G. COULEUR DE CHAIR. — *A. carneus.*

Il naît dans le gazon. Son pédicule, nu, plein, haut de 3 à 4 cent., se continue avec le chapeau, qui large de 3 à 4 cent., est charnu, d'un roux incarnat, régulièrement

Digitized by Google

hémisphérique, puis convexe à bords irréguliers, fendus ou sinueux. Ses lames sont blanches, très-inégales, peu adhérentes.

317 A. G. TÊTE JAUNE. — *A. chrysenterus.*

Il croît sur le bois mort, souvent deux ou trois soudés ensemble. Son pédicule nu, plein, jaune, glabre, à base blanche et velue, s'élève à 6 cent. Son chapeau, large de 4 cent., est jaune, globuleux, convexe, enfin plane à centre protubérant. Ses lames jaunes, inégales, échancrées à leur base, adhèrent à peine au pédicule.

218 A. G. COULEUR DE SOUFRE. — *A. sulphureus.*

Planche 16, page 245.

Il sent le chènevis pourri. Il est jaune verdâtre, puis jaune soufre fondu. Il croît solitaire dans les bois en automne. Son pédicule nu, plein, filandreux, glabre, s'élève à 10 cent. Son chapeau, large de 6 cent., est sec, charnu, conique, puis convexe, légèrement ombiliqué. Ses lames sont nombreuses, inégales, peu adhérentes. Il est malfaisant ou du moins suspect.

§ III. — FEUILLETS LIBRES OU NON ADHÉRENTS AU PÉDICULE.

319 A. G. ÉLANCÉ. — *A. longipes.*

Son pédicule nu, plein, se pelant aisément, velouté, strié de noir en parallèles, et long de 2 décim., se renfle à sa base, s'enfonce profondément en terre et se termine par une longue racine horizontale, garnie de fibrilles. Son chapeau, large au moins de 5 cent., est conique, puis aplati, peu charnu, velouté, doux au toucher, blanchâtre ou brunâtre. Ses feuillets larges, minces, inégaux,

Digitized by Google

blancs ou cendrés, goudronnés et peu nombreux, se terminent en pointe sans adhérer, ou bien sont légèrement décurrents. Il croît dans les bois en automne.

320 A. G. BRULANT. — *A. urens.*

Il naît sur les feuilles mortes, solitaire ou en groupe. Son pédicule nu, plein, un peu renflé et velu à sa base, long de 10 à 15 cent., d'un jaune pâle et terreux, légèrement strié de roux, se continue avec la chair du chapeau, qui est convexe, puis plane, lisse, assez régulier, large de 4 à 5 cent., d'un jaune pâle et sale. Ses feuillets étroits, rous s tres, inégaux, n'atteignant pas le pédicule, laissent un vide régulier, d'un millim. environ. Il faut s'en défier, son goût âcre et un peu poivré nous en avertit.

321 A. G. CARTILAGINEUX. — A. *cartilagineus.*

Son pédicule nu, plein, blanc, un peu strié de rougeâtre, excepté à la base, s'élève à 6 cent. Son chapeau noirâtre, convexe, sinué, ondulé, difforme, est large de 7 à 8 cent. Ses lames sont jaune pale, libres, inégales, rapprochées, élargies à la base, pointues au sommet. Il croît solitaire sur le terrain.

322 A. G. TÊTE BLANCHE. — *A. leucocephalus.*

Il croît dans les bois au printemps et en automne; il est tout blanc, parfois rayé de brun, à sommet brunâtre ou fauve. Son pédicule nu, plein, charnu, s'élève à 7 cent. Son chapeau à chair ferme, non cassante, est sphérique, puis en cloche, puis aplati, sinueux, large de 7 à 8 cent. Ses lames minces, très-nombreuses, inséparables du chapeau, sont peu adhérentes. Il est suspect.

Digitized by Google

323 A. G. GRIS DE SOURIS. — *A. murinaceus.*

Son pédicule est plein, nu, solide, haut de 6 à 7 cent., grisâtre, à stries noirâtres éparses, quelquefois sillonné. Son chapeau, large de 7 à 9 cent., est convexe, souvent sinueux et fendu, grisâtre, à stries noirâtres, et parfois roux au centre. Sa chair blanche est fragile. Ses lames nombreuses, inégales, grises, libres, sinuées, échancrées à leur base, sont d'une largeur et d'une épaisseur caractéristiques. Il est vénéneux et pousse dans les bois en automne.

324 A. G. SATINÉ. — *A. sericeus.*

Il naît à la lisière des bois et des prés ; il luit comme du satin, mais perd son luisant avec l'âge. Son pédicule nu, creux ou plein, ordinairement strié, s'élève à 8 cent. Son chapeau conique, ensuite plane à centre protubérant avec bords striés, est brun, roux ou blanchâtre, large de 6 à 7 cent. Ses lames sont grisâtres ou jaunâtres, libres, inégales, nombreuses, échancrées à leur base.

325 A. G. FAUVE. — *A. fulvus.*

On en trouve toujours deux ou trois soudés par leur pied qui est nu, plein, solide, charnu, renflé à la base, jaunâtre, strié de rougeâtre en longueur, et haut de 8 à 12 cent. Son chapeau, large de 6 à 7 cent., est arrondi, convexe, enfin plane, d'un fauve brunâtre ou rougeâtre. Ses lames sont jaunâtres, libres, inégales, un peu sinuées et tronquées à leur base. Il est doué d'une agréable saveur.

326 A. G. A GRAINES ROUGES. — *A. phonospermus.*

Ses graines sont rouges et abondantes. Il croît dans

Digitized by Google

les bois découverts. Son pédicule, nu, plein, blanchâtre, un peu strié de roux, épais à la base, s'élève à 8 cent. au plus. Son chapeau conique, obtus, puis convexe, aplati, large de 8 cent. au plus, est lisse, blanchâtre, puis roussâtre. Ses lames inégales, libres, nombreuses, sont couleur de rouille.

327 A. G. RAMPANT. — *A. repens.*

On le trouve en automne sur les tas de feuilles mortes, nombreux sur une même tige rougeâtre, rampante et rameuse. Son pédicule rougeâtre, simple ou rameux, nu, plein, ou peu fistuleux, s'élève de 8 à 10 cent. Son chapeau, large de 2 cent., est jaunâtre, sphérique, puis convexe, plane, et même concave, irrégulièrement sinué. Ses lames jaunes, libres, inégales et nombreuses, s'élargissent un peu vers le pédicule.

328 A. G. TORDU. — *A. contortus.*

Planche 16, page 245.

Il croît en été, dans les bois, au pied des arbres, en grand nombre sur une même tige. Son pédicule toujours tordu, haut de 7 cent., est nu, glabre, roussâtre, plein, parfois creux dans la vieillesse. Son chapeau, large de 3 cent., est convexe, à centre proéminent et bords comme goudronnés, roussâtre, régulièrement arrondi. Ses lames minces, fragiles, inégales, libres, forment un bourrelet autour du pédicule.

329 A. G. HORIZONTAL. — *A. horizontalis.*

D'un fauve brun et parasite du poirier, il est commun au printemps et en automne. Son pédicule nu, plein, central, long d'un cent., est presque horizontal. Son cha-

Digitized by Google

peau, large d'un cent., est glabre, convexe, horizontal. Ses lames inégales, larges, saillantes, touchent le pédicule sans lui adhérer.

330 A. G. VELOUTÉ. — *A. villosus.*

On le trouve en automne sur le bois pourri. Son pédicule blanc, nu, plein, s'élève à 7 cent. Son chapeau ovoïde, en cloche, convexe, à bords sinués, large de 5 cent., est violet, un peu humide et velouté comme la pêche, à chair blanche, se pelant bien. Ses lames libres, inégales, blanches, puis orangées et rougeâtres, se rétrécissent vers le pédicule.

331 A. G. POUDREUX. — *A. furfuraceus.*

Il ressemble un peu à l'Agaric sinué, mais il est plus régulier et plus foncé. Son pédicule épais d'un cent. et long de 8, est nu, plein, glabre, droit et blanc. Son chapeau hémisphérique, en cloche, enfin plane à centre protubérant et bords sinués, est poudreux, jaunâtre, moucheté de fauve surtout au centre. Ses lames sont inégales, libres, blanches, puis jaunâtres.

332 A. G. A TÊTE BRUNE. — *A. phaiocephalus.*

Il est terrestre, à pédicule nu, plein, solide, renflé à sa base, blanchâtre au bas, brunâtre en haut, épais d'un cent. et long de 10 à 12. Son chapeau, large de 7 cent., est châtain, un peu peluché, en cloche irrégulière, puis conique à bords sinués. Ses lames sont libres, inégales, sinueuses et jaunâtres.

333 A. G. DES TIGES MORTES. — A. *caulicinalis.*

Son nom indique où il pousse. Son pédicule, nu, plein,

Digitized by Google

grêle, roux, glabre, ou velu au bas, s'élève à 6 cent. Son chapeau blanc, moucheté de roux, surtout au centre, est peu charnu, large de 15 millim., arrondi, un peu convexe et parfois mamelonné. Ses lames blanches, inégales, libres, sont échancrées à leur base.

334 A. G. ARGENTÉ. — A. *argyraceus*.

Il croît en été sur la terre dans les bois. Il est très-fragile. Son pédicule nu, plein, blanc ou brunâtre, s'élève à 6 cent., et se contiue avec le chapeau, qui est conique, puis aplati, ou même concave à centre mamelonné, large de 8 cent., sinueux, puis lobé ou fendu, laineux, comme drapé, d'un fond blanc et luisant, garni de squamules d'un gris noirâtre surtout au centre. Il est parfois gris et uni, selon Bulliard. Ses lames sont libres, blanches, nombreuses, irrégulièrement crénelées.

335 A. G. CREVASSÉ. — A. *rimosus*.

On le trouve en été et en automne, dans les bois et le long des chemins. Son pédicule blanc sale, un peu farineux, plein, nu, s'élève à 12 cent; son chapeau large de 8 cent. au plus, est peu charnu, conique, puis aplati, à centre proéminent, écailleux ou fendillé en rayons, glabre, roussâtre, strié de jaunâtre et de fauve; ses feuillets sont libres, inégaux, sinueux, olivâtres, à bords blancs. On s'en défie par prudence.

336 A. G. GORGE DE PIGEON. — A. *colombarius*.

Son nom exprime sa couleur d'un bleu violet qui passe au gris plus ou moins foncé; son pédicule long de 5 à 7 cent., épais de 5 millim., est nu, glabre, creux au sommet; son chapeau en cloche, puis convexe, parfois plane

Digitized by Google

à bords sinueux, est satiné, chatoyant, strié de noir, surtout au centre, et large de 2 à 4 cent; ses lames sont larges, libres, inégales, arquées à la base. Il naît dans les bois en été et en automne.

337 A. G. A TÊTE RAYÉE. — A. *grammocephalus.*

Il pousse solitaire, tout jaunâtre; son pédicule épais d'un cent. haut de 7 à 11, est nu, plein, glabre; son chapeau convexe, parfois plane, à bords sinués, large de 7 à 8 cent., est marqué de lignes nombreuses en rayons noirs et rougeâtres; ses lames libres, inégales, tronquées à leur base sont d'un jaune plus clair.

338 A. G. CAMBRÉ. — A. *repandus.*

Il est printanier, terrestre, rare et ami des bois; son pédicule nu, plein, blanc, s'élève à 6 cent; son chapeau, large de 6 cent., à chair blanche, ferme et cassante, à bords toujours sinués, souvent fendus et échancrés, est conique, puis aplati avec centre proéminent, lisse, rayé de jaune sur un fond blanchâtre; ses lames libres, inégales, très-larges et grises, portent des graines rougeâtres.

339 A. G. A GRAINES ORANGÉES. — A. *pyrrospermus.*

Il croît sur le bois mort; son pédicule long de 6 cent., épais de 6 millim., est nu, plein, glabre, souvent courbé à sa base, blanchâtre ou jaunâtre; son chapeau, large au plus de 4 cent., est convexe, puis plane, d'un fauve plus ou moins foncé, tacheté de stries noirâtres surtout au centre et dans la jeunesse; ses lames sont libres, inégales, arquées, blanches, puis d'un roux orangé.

Digitized by Google

340 A. G. TERRESTRE. — *A. geophilus.*

Son pédicule nu, plein, glabre, droit, grêle, roussâtre, s'élève au plus à 4 cent ; son chapeau large de 2 cent. au plus est hémisphérique, conique, puis plane, à centre proéminent et bords souvent fendus en cinq ou six lobes, blanchâtre ou roussâtre, un peu strié vers le centre ; ses lames sont jaunâtres, libres, inégales, ascendantes vers le pédicule.

341 A. G. LIVIDE. — *A. lividus.*

Il croît solitaire dans les bois à la fin de l'été. Son pédicule, épais d'un cent. et long de 7, un peu renflé à la base, est nu, plein, charnu, d'un blanc sale, parfois taché de rouge, continu avec le chapeau, qui, large de 8 à 10 cent., campanulé, puis plane, est d'un gris livide, lisse et même luisant, marqué parfois de zones concentriques. Ses lames sont libres, inégales, nombreuses, un peu sinuées, échancrées à leur base, d'un rouge de tomate. Ses graines sont du même rouge.

342 A. G. ÉCARLATE. — *A. coccineus.*

On le trouve en automne par petits groupes dans les bois et les pacages. Jeune, il est écarlate ; vieux, d'un blanc sale taché de brun. Son pédicule, long de 6 à 10 cent., nu, plein d'abord, puis fistuleux, souvent aminci à sa base, se continue avec le chapeau, qui est large de 5 cent., conique, puis aplati, régulièrement rond, puis un peu sinué, légèrement humide et visqueux. Ses lames sont épaisses, libres, inégales.

343 A. G. ÉCHAUDÉ. — *A. crustiliniformis.*

Il est commun en automne dans les bois et les prairies,

Digitized by Google

où il pullule en cercle autour des arbres, ou en longues bandes sinueuses, parfois de 100 mètres de long. Sa forme et sa couleur sont celles d'un échaudé. Son pédicule nu, plein, blanchâtre, glabre en haut et en bas, un peu taché de peluches noirâtres à son milieu, s'élève à 5 cent. Son chapeau, large de 4 à 8 cent., est glabre, jaunâtre, uni, luisant, très-visqueux en temps humide, convexe, irrégulièrement bosselé et sinueux. Ses feuillets roux, inégaux, n'atteignent pas le pédicule.

344 A. G. SAFRANÉ. — *A. croceus.*

Il croît dans le gazon des terres sèches. De jaune orangé, il devient brun, puis noir à sa mort. Son pédicule nu, plein ensuite, creux, allongé, s'élève à 8 cent. Son chapeau sec, luisant, peu charnu, est conique, parfois étalé, à bords sinueux ou échancrés, ou même divisés en lobes irréguliers. Ses lames sont épaisses, libres, inégales, assez fermes et consistantes.

345 A. G. INODORE. — *A. inodorus.*

Son pédicule nu, creux ou plein, souvent tortueux, s'élève à 5 cent. Son chapeau, large de 2 à 3 cent., est conique, puis aplati, à centre proéminent avec bords un peu sinués et parfois fendus. Ses lames sont inégales, nombreuses, libres et terminées en pointes vers le pédicule. Il est terrestre et solitaire.

346 A. G. BLANC CENDRÉ. — *A. cinerescens.*

On le trouve dans les bois en automne. Il est blanc, puis cendré, à chair ferme et cassante. Son pédicule nu, plein, s'élève à 7 cent. Son chapeau, large de 5 à 8 cent., est arrondi, à bords un peu sinueux, convexe ou un peu

Digitized by Google

concave, à centre protubérant. Ses lames épaisses, libres, larges et inégales, s'enlèvent toutes ensemble aisément. Il est suspect.

347 A. G. DES RAMEAUX. — *A. ramealis.*

Il croît en automne sur le bois mort. Son pédicule blanc, nu, grêle, haut de 3 à 4 cent., se continue avec le chapeau, qui, large de 2 cent. au plus, est convexe, puis concave, jamais strié ni dentelé, à bords blancs et centre rougeâtre. Ses lames blanches, inégales, nombreuses, se terminent en pointe vers le pédicule et s'en séparent aisément toutes ensemble.

348 A. G. PALOMET. — *A. palomet.*

Planche 16, page 245.

Il ressemble au mousseron par sa forme arrondie, son odeur agréable et son goût exquis; aussi est-il très-recherché. Son pédicule est nu, plein, uni, charnu, légèrement renflé à la base, continu avec le chapeau. Celui-ci est mince, fragile, constamment arrondi, d'abord convexe, puis sensiblement concave et irrégulier. Du vert d'œillet vers le centre avec bords un peu striés et blanchâtres, il passe au roux en vieillissant. Ses lames sont blanches, non décurrentes, à peu près égales entre elles et très-nombreuses. Sa chair blanche, cassante, se pèle aisément. Il croît en été et en automne, ordinairement solitaire, à la lisière des bois et sur les terres incultes.

Il est une précieuse ressource pour les habitants des Landes, qui le font croître abondamment en arrosant avec l'eau qui a servi pour le faire cuire, la terre nettoyée et ratissée à l'ombre des chênes. On peut manger

Digitized by Google

sans crainte ceux qui viennent ainsi par la culture; mais il en est tout autrement des sauvages, car il est très-facile de les confondre avec d'autres champignons plus ou moins dangereux. Le Palomet, effectivement, n'a pas de signe particulier qui soit clairement accentué, fixe et absolument caractéristique. Au contraire, l'âge le fait varier beaucoup d'aspect, de couleur et de forme : c'est au point qu'un jeune et un vieux, mis en face, paraissent deux espèces entièrement différentes. Ainsi, le jeune, porté sur un pied cylindrique, sera régulièrement convexe, d'une nuance gris verdâtre, à peu près uniforme. Le vieux sera renflé à sa base, concave, irrégulier, tirant plus sur le vert, et enfin roussâtre.

349 A. G. COULEUR DE FROMENT. — *A. frumentaceus.*

Il est jaune paille, rougeâtre, parfois tacheté de rouge. Il pousse 2 ou 3 ensemble soudés au pied. Son pédicule nu, plein, charnu, est épais d'un cent. au moins et long de 6 à 9, parfois strié d'un jaune ferrugineux. Son chapeau, large de 6 à 8 cent., est convexe, puis un peu concave, glabre et arrondi. Ses lames inégales sont libres. Il est alimentaire.

350 A. G. A PIED BLANC. — *A. leucopodius.*

Il croît solitaire dans les bois. Son pédicule nu, plein, toujours blanc, s'élève à 4 cent. Son chapeau jaunâtre, large de 4 cent. au plus, est glabre, peu charnu, plus ou moins conique, à bords entiers ordinairement. Ses lames, aussi jaunâtres, sont libres, inégales, assez larges et nombreuses.

351 A. G. A PIED PLEIN. — *A. pleopodius.*

Il naît solitaire. Son pédicule nu, plein, grêle, blan-

Digitized by Google

châtre et glabre, s'élève à 5 cent. Son chapeau, large de 2 cent., est peu charnu, jaunâtre, uni, conique, plane, enfin un peu concave. Ses feuillets sont roux, inégaux, arqués, tout à fait libres.

352 A. G. FAUX-MOUSSERON.— *A. tortilis.*

Planche 16, page 245.

Son nom lui vient de sa ressemblance avec le Mousseron qu'il remplace souvent pour la cuisine. Il en a un peu la forme, la couleur, l'odeur et le goût; cependant il est plutôt brun, roux ou fauve que blanc; conique ou étalé que convexe et arrondi. Son odeur est moins suave et sa saveur moins délicate; sa chair, plus molle, ne se déchire qu'avec peine, mais se digère mieux. Il croît en été et en automne, sur terre, sur le bois pourris, dans la mousse, les prairies, les friches, et le long des bois. Son pédicule nu, plein, épais de 5 millim., long de 3 à 4 cent., est chanvreux, droit, mais se tord comme une corde en séchant, ce qui le distingue du Mousseron, dont le pied reste droit. Son chapeau hémisphérique, puis conique, parfois plane et mamelonné, un peu rayé sur les bords, est large de 2 à 4 cent., lisse, sec, et doux au toucher comme une peau de gant. Sa chair un peu molle est fort épaisse au centre, mais nulle sur les bords; ses feuillets sont libres, inégaux, assez nombreux, plus colorés sur la tranche.

10e Branche. — OMPHALIES.

Point de volva, point de collier, pédicule central, creux ou plein, chapeau ombiliqué, feuillets presque toujours décurrents et ne noircissant jamais. Ce sont en général de petits champignons.

353 A. OMPHALIE PETITE CLOCHE. — *A. campanella.*

C'est un petit champignon brunâtre du bois pourri, à

Digitized by Google

pédicelle grêle, fistuleux, long d'un cent.; à chapeau ombiliqué, strié, mince, translucide, large d'un cent. au plus; enfin à lames épaisses et décurrentes.

354 A. O. NIVELÉ. — *A. hydrogrammus.*

Il croît par petits groupes sur les feuilles mortes. Il est tout blanc, ou roux, ou jaunâtre. Son pédicule nu, glabre, creux ou plein, épais, un peu ondulé, s'élève à 6 cent. Son chapeau large de 3 à 4 cent., glabre, légèrement sinué et strié sur les bords, est presque globuleux, puis creux au centre, enfin plane. Ses lames inégales, un peu décurrentes, se terminent au même niveau.

355 A. O. VIRGINAL. — *A. virgineus.*

Son goût est assez délicat pour qu'on le mange sous le nom de Mousseron. Il pousse en automne par groupes dans les friches et les bruyères. Il est tout blanc, ou légèrement roux, mollasse dans les lieux humides, sec et solide sous l'action du soleil.

Son pédicule nu, creux ou plein, plus épais au sommet qu'à la base, haut de 2 à 3 cent., se continue avec le chapeau, qui est convexe, plane ou concave à bords striés, rabaissés et parfois demi-transparents, large de 4 cent., ordinairement crevassé. Ses lames sont décurrentes, peu nombreuses, entremêlées de demi-lames.

356 A. O. ARDOISÉ. — *A. ardosiaceus.*

Planche 17, page 245.

Il croît en automne dans les prés humides; il est d'un bleu d'ardoise, mais ses feuillets sont roux ou rouillés. Son pédicule nu, creux, à base renflée et blanchâtre, s'élève

Digitized by Google

à 12 cent.; son chapeau, large de 7 cent., est lisse, très-peu charnu, parfois zoné de noir, en cloche, puis convexe, ombiliqué, enfin souvent concave à bords un peu sinués. Ses lames sont larges, peu épaisses, libres, cinq à six demi-lames entre deux entières.

357 A. O. AMI DES FORÊTS, — *A. driophylus.*

Il croît en automne, dans les bois, ordinairement par groupes. Son pédicule nu, creux, glabre, assez gros, fauve ou brun, s'élève à 6 cent. Son chapeau large de 3 à 8 cent., jaune pâle et parfois brun, mince, lisse, strié seulement à sa mort, est hémisphérique, puis aplati à centre ombiliqué et bords un peu sinués. Ses lames, d'un jaune plus pâle ou blanches, inégales, sont étroites à leur sommet, larges à leur base, et se terminent brusquement, faisant ainsi un angle rentrant et profond avec le pédicule.

358 A. O. EN COUPE. — *A. cupularis.*

Son pédicule nu, creux, glabre, grêle et blanchâtre, s'élève à 7 cent.; son chapeau jaune pâle, plus foncé au centre, est convexe, puis plane, fortement ombiliqué en forme de coupe. Ses lames, d'un jaune plus roux, sont oblongues, inégales, plus ou moins décurrentes. Il pousse solitaire sur le terrain.

359 A. O. OMBILIQUÉ. — *A. umbilicatus.*

Il croît en été dans les bois. Son pédicule nu, creux, glabre, blanchâtre, s'élève à 7 cent.; son chapeau jaunâtre, large de 3 cent., est convexe, à centre franchement concave avec bords rabattus, parfois striés de rouge. Ses lames sont jaunâtres, larges, inégales, les entières formant à leur base un crochet légèrement décurrent.

Digitized by Google

360 A. O. FAUX-ANDROSACE.—*A. pseudoandrosaceus.*

On le trouve à petits groupes dans les bruyères en été et en automne ; il est blanchâtre, grisâtre ou roussâtre. Son pédicule nu, plein, s'élève à 4 cent. ; son chapeau, à chair épaisse, est convexe, puis en entonnoir à bords rabattus, sillonné par les feuillets qui sont inégaux, larges, peu nombreux et décurrents.

361 A. O. FICHET. — *A. fibula.*

Il croît en automne dans la mousse. Son pédicule nu, plein, grêle, haut de 4 à 5 cent., épais d'un millim., glabre et blanchâtre ou roux, se continue avec le chapeau, qui, large d'un cent. au plus, fauve ou rougeâtre, est convexe, puis concave à bords entiers et un peu rabattus. Ses lames sont jaunâtres, inégales, très-étroites et décurrentes.

362 A. O. EN FAMILLE. — *A. amadelphus.*

Il pousse sur les arbres. Son pédicule plein, grêle, blanchâtre, velu à la base, n'atteint pas 2 cent. ; son chapeau convexe, puis plane, ombiliqué, d'un fauve pâle, est large d'un cent. au plus. Ses feuillets sont rougeâtres, inégaux, décurrents.

363 A. O. TIGRÉ. — *A. tigrinus.*

Planche 17, page 245.

D'une odeur et d'un goût agréables, il croît par groupes sur les vieux troncs en été et en automne. Il est tout blanc, plus ou moins peluché de brun ; son pédicule nu, plein, dur et tortueux, s'élève à 3 cent. Son chapeau à chair molle, peu abondante, large de 4 à 6 cent., est

Digitized by Google

régulièrement arrondi, toujours ombiliqué, à bords plus ou moins rabattus. Ses lames sont blanchâtres, inégales, très-nombreuses, décurrentes, inséparables du pédicule sans déchirure:

364 A. O. DE DUNAL. — *A. dunalii.*

Il croît au printemps sur les vieux troncs de saule, cinq à six ensemble soudés par le pied ; sa chair est peu épaisse, mais d'une agréable odeur; son pédicule est plein, blanchâtre, peluché de noir à sa base ; son chapeau, d'un blanc jaunâtre, lisse, peluché de noir, est irrégulier, souvent excentrique, en entonnoir avec bords roulés en dessous; ses feuillets sont nombreux, inégaux, blanchâtres et décurrents.

365 A. O. EN ENTONNOIR. — *A. infundibuliformis.*

Planche 17, page 245.

Sans être commun, il croît par touffes sur les feuilles humides en automne ; son odeur est celle du champignon de couches, mais plus pénétrante. Il est de bon goût et tout entier d'un blanc jaunâtre ou grisâtre, luisant ; son pédicule haut de 4 à 6 cent., est plein, rarement creux, fibreux, épais surtout au sommet, velu à sa base, continu avec le chapeau, qui large de 7 à 9 cent., est mince, humide, fragile, à bords irrégulièrement sinués et rougeâtres, avec centre creusé en entonnoir. Ses lames blanchâtres, minces, étroites, inégales, un peu décurrentes, se terminent en pointes ; sur huit, il n'en est qu'une entière qui atteigne le pédicule. Une variété, couleur de cire, à lames nombreuses, à pédicule élastique et velu, à chapeau luisant, prend le nom d'Agaric brillant. Il est aussi comestible.

Digitized by Google

366 A. O. MOU. — *A. mollis.*

Il naît en été sur les troncs pourris dans les lieux humides ; son pédicule plein, charnu, parfois renflé à sa base, d'un blanc sale, jaunâtre, s'élève à 4 cent ; son chapeau large de 6 cent. et d'un blanc sale, prend dès sa jeunesse la forme d'un entonnoir à bords rabattus de tous côtés ; sa consistance est molle, peu charnue ; ses lames inégales, très-étroites, un peu décurrentes, sont nombreuses et jaunâtres. Il en est peu d'entières.

367 A. O. CONTIGU. — *A. contiguus.*

Il croît en été dans les bois. Il est d'un jaune terreux plus ou moins foncé, et d'un suc gluant. Son pédicule nu, glabre, plein, charnu, long de 4 à 5 cent., épais de 2 à 3, se continue avec le chapeau large de 12 à 14 cent., convexe dans sa jeunesse, à bords cannelés, cotonneux et roulés en dedans, ensuite aplati à bords toujours roulés jusqu'à l'âge mûr. Ses lames sont nombreuses et décurrentes, formées d'une membrane artistement plissée qui se détache sans peine et s'étend comme un surplis. Dans le jeune âge, ses plis ont la forme des tubes du Bolet ; plus tard celle de feuillets rayonnants, droits, entremêlés de demi-feuillets.

368 A. O. EN GOBELET. — *A. cyathiformis.*

Il croît dans la mousse en été et en automne. Son pédicule nu, plein, blanc, haut de 3 à 5 cent., se continue avec le chapeau qui, large de 3 cent., uni, blanc, jaunâtre ou brunâtre, est concave dès sa jeunesse, puis en gobelet profond ou en entonnoir avec bords sinués. Ses feuillets

Digitized by Google

sont blancs ou brunâtres, minces, inégaux, décurrents et terminés en pointes.

369 A. O. EN BOÎTE. — *A. pixidatus.*

On le trouve sur la terre, deux à quatre ensemble soudés au pied. Son pédicule nu, grêle, plein, glabre, blanchâtre ou roussâtre, s'élève à 6 cent. Son chapeau large de 2 cent. au plus, blanc, jaunâtre ou fauve, est concave à bords rabattus, puis à bords relevés et striés. Ses feuillets sont roux, étroits, inégaux, décurrents.

370 A. O. AMÉTHISTE. — *A. amethysteus.*

Planche 17, page 245.

Il naît violet et devient jaunâtre ou blanchâtre. Son pédicule muni de radicules est nu, plein, filandreux, allongé, solide, haut de 5 à 7 cent. et continu avec le chapeau. Celui-ci hémisphérique, très-régulier, puis convexe à bords sinués et centre ombiliqué, est comme velouté, sec, large de 4 à 6 cent. Ses lames sont d'un violet plus ou moins foncé, rares, épaisses, inégales; très-peu sont entières et légèrement décurrentes. Il pousse dans les bois en automne, deux à quatre ensemble. Il est comestible, mais sa chair est peu abondante, peu savoureuse.

11e Branche. — LÉPIOTES.

Point de volva, pédicule orné d'un collier, feuillets ne noircissant jamais, couverts d'une membrane incomplète qui se déchire et forme le collier du pédicule. Cette section ne renferme guère que des espèces salubres. Quelques-unes cependant ont une saveur un peu amère et sont d'un usage équivoque.

371 A. LÉPIOTE PILULE. — *A. piluliformis.*

Il croît par touffes au pied des arbres. La membrane

Digitized by Google

qui couvre ses lames blanches, libres, inégales, persiste sans se déchirer. Son pédicule est blanc, creux, glabre, haut de 3 cent. Son chapeau large d'un cent., est sphérique, roussâtre, sec, à chair ferme, avec bords blancs et entiers.

372 A. L. CYLINDRACÉ. — *A. cylindraceus.*

Il croît par touffes en automne sur les vieux troncs de saule. Il est comestible et de bon goût. Son pédicule blanc, épais de 4 à 8 millim., long de 3 à 4 cent., souvent courbé, est à son sommet légèrement peluché, garni d'un collier droit et blanc, un peu creux et aminci à sa jonction avec le chapeau qui est brun surtout au centre, convexe en forme de bouton arrondi. Ses lames sont blanches, inégales, étroites, à peine adhérentes, voilées dans leur jeunesse par la membrane qui forme ensuite le collier. On pourrait le multiplier en frottant avec ses lames une rondelle de saule, que l'on mettrait dans terre. On ne récolterait ainsi que de bons champignons.

373 A. L. JAUNE D'OCRE. — *A. ocraceus.*

On le trouve dans les bruyères et les bois résineux ; il est de taille moyenne, d'un jaune de rouille. Son pédicule est creux, un peu écailleux, à collier peu apparent. Son chapeau est assez charnu, convexe, puis en cloche, à centre protubérant, plus foncé. Ses feuillets sont pâles, nombreux et rapprochés.

374 A. L. EN BOUCLIER. — *A. clypeolarius.*

Planche 18, page 245.

Son pédicule blanc ou roussâtre, creux, tantôt nu, tantôt à collier, ordinairement cotonneux dans sa moitié

Digitized by Google

inférieure, s'élève à 15 cent. au plus. Son chapeau blanchâtre est ovoïde, puis plane ou concave à centre toujours proéminent, avec bords redressés, crénelés ou lobés, moucheté de roux surtout au centre et dans la jeunesse. Ses lames sont blanches, libres et inégales. Il croît dans les bois en été et en automne; il a peu de chair et se pèle aisément. Il passe pour vénéneux; mais M. Roques assure qu'il est bon; il ne se distingue guère de l'Agaric élevé que par sa petite taille et son odeur désagréable.

375 A. L. ÉLEVÉ. — *A. procerus.*

Planche 17, page 245.

Son pédicule creux, intérieurement garni de fibres cotonneuses très-grêles, renflé et tubéreux à sa base, mais sans volva, avec ou sans collier, blanchâtre, panaché en travers, comme la couleuvre, de taches ou écailles roussâtres, s'élève de 10 à 40 cent. et même plus.

Son chapeau charnu, d'abord ovoïde, puis en cloche, s'étale enfin comme une table ronde large de 10 à 30 cent., toujours mamelonné au centre. Sa peau se soulève en forme d'écailles ou peluches roussâtres sur fond blanchâtre, plus foncé au centre; il est souvent fendu sur les bords dans sa vieillesse.

Ses feuillets sont nombreux sans être très-pressés, inégaux, blancs, puis blanc jaunâtre, terminés en pointe vers le pédicule qu'ils ne touchent pas. Ils se dessèchent, se frisent, mais ne noircissent jamais.

Je l'ai trouvé souvent à la fin de l'été et en automne dans les bois, les bruyères et les friches. On le mange beaucoup sous le nom de Grisette ou de Cocherelle.

Il est très-facile de le reconnaître à sa taille souvent

Digitized by Google

gigantesque, à ses peluches, surtout à son pédicule panaché de blanc et de brun comme la couleuvre.

Une variété plus chargée de peluches, prend le nom d'Agaric excorié. Elle a les mêmes propriétés alimentaires.

376 A. L. MOYENNE TAILLE. — *A. mesomorphus.*

Il croît sur terre par petits groupes. Son pédicule grêle, creux, glabre, blanchâtre, long de 5 cent., porte un collier en godet redressé, entier, assez petit. Son chapeau d'abord convexe, puis aplati à centre toujours proéminent, est glabre, peu charnu, roussâtre, large de 2 cent. Ses lames sont blanches, assez larges.

377 A. L. CORONILLE. — *A. coronilla.*

Son pédicule blanc, glabre, peu fistuleux, orné d'un collier entier et fugace, s'élève à 4 cent. Son chapeau fauve roussâtre, charnu, arrondi, très-convexe, puis aplati à centre proéminent, est large de 2 à 4 cent. Ses feuillets sont libres, arrondis, inégaux et rougeâtres.

378 A. L. EN TOGE. — *A. togularis.*

Son pédicule creux, haut de 5 à 8 cent., épais de 5 à 8 millim., jaunâtre au bas, blanc vers le haut, est muni d'un collier fugace étalé ou rabattu. Son chapeau glabre, jaune roussâtre, large de 4 à 6 cent., est globuleux, convexe, enfin presque plane. Ses lames sont libres, inégales, arrondies à leur base, jaune roussâtre.

379 A. L. A GRAINES ROUGES. — *A. hœmatospermus.*

On le trouve sur terre, deux à trois pieds soudés ensemble. Son pédicule grêle, jaunâtre, glabre, creux ou

Digitized by Google

plein, ordinairement muni d'un collier, redressé et peu régulier, s'élève à 6 cent. Son chapeau glabre, jaune terreux, plus foncé au centre, est hémisphérique, conique, puis plane, à centre proéminent. Ses lames d'un rouge parfois très-vif, sont inégales, arquées, peu ou point adhérentes.

380 A. L. ATTÉNUÉ. — *A. attenuatus.*

Il croît en automne sur les vieux troncs de saule ou de peuplier, et se mange beaucoup dans le Midi : car il est délicat et facile à reconnaître à son pédicule en cône renversé qui, épais de 4 millim. à sa base et de 15 à 20 au sommet, s'élève de 5 à 12 cent. Central ou excentrique, il est toujours plus ou moins courbé, blanchâtre, plein, charnu, orné d'un collier rabattu, brun fauve, qui touche presque les feuillets. Son chapeau, à chair blanche, de très-bon goût, est convexe, sec, d'un blanc sale ou roussâtre. Ses lames inégales, d'un brun fauve sale, adhèrent au pédicule. Lorsqu'il est excentrique, elles sont décurrentes du grand côté ; mais lorsqu'il est central, elles rentrent de toutes parts.

Quand on l'a trouvé, un moyen sûr de s'en procurer d'autres excellents, que l'on peut manger sans crainte, c'est de frotter avec ses lames une rondelle de peuplier que l'on mêt en terre à quelques centimètres de profondeur.

381 A. L. DU SUREAU. — *A. sambucinus.*

Il croît par groupes nombreux au pied du sureau, au printemps et en automne. Il est comestible, d'une saveur douce et d'une agréable odeur. Son pédicule blanc, grêle, lisse, est un peu courbé à sa base. Ses feuillets

Digitized by Google

blanchâtres, puis roux, sont très-décurrents. Son chapeau, large de 10 cent., est mamelonné, lisse, d'un blanc roux.

382 A. L. LUSTRÉ. — *A. nitens.*

Il croit en été et en automne, solitaire dans les prés et les bois ; son pédicule blanchâtre, plein, grêle, long de 6 à 8 cent., tubéreux à sa base, porte vers son milieu un collier concave et persistant. Son chapeau, large de 3 à 4 cent., est en dé à coudre, puis en cloche, enfin convexe, jaune paille, parfois blanc ou grisâtre, luisant, se pelant bien, sec et devenant gluant après avoir été cueilli. Ses lames, couvertes d'abord d'un tissu aranéeux, sont libres, inégales, nombreuses, d'un brun noir, ou marbrées de noir et de blanc. Il est d'un goût agréable.

383 A. L. A TIGE D'OGNON. — *A. cœpestipes.*

Il croît en été sur les couches ; son pédicule à base renflée comme une ognon, est long de 10 à 12 cent., plein, fibreux intérieurement, glabre ou velu au-dessous du collier, blanchâtre, mais roux au pied ; son chapeau globuleux, en cloche, convexe, enfin aplati, blanc, blanchâtre, ou jaune devenant roussâtre, est pelucheux, large de 8 cent. ; ses lames sont inégales, toutes complètement libres, nombreuses et blanches, voilées d'abord par la membrane qui forme le collier.

384 A. L. RACINE DE NAVET. — *A. radicosus.*

Son pédicule charnu, long de 7 à 9 cent., écailleux au-dessous du collier, conique, se termine par une très-grosse racine verticale, à fibres horizontales ; son chapeau ovoïde, hémisphérique, charnu, épais, blanc jau-

Digitized by Google

nâtre est large de 10 à 12 cent.; ses lames sont libres, inégales, nombreuses et frangées. Il reste au pédicule et au chapeau des débris de la membrane qui les couvrait. Il croît dans les bois. Sa saveur est très-désagréable.

385 A. L. ANNULAIRE. — *A. annularius.*

Planche 18, page 245.

Son pédicule fistuleux est d'un jaune brun, hérissé d'écailles, muni d'un petit collier fugace. Ses lames nombreuses, de couleur ferrugineuse, sont un peu décurrentes. Son chapeau convexe, mamelonné, glabre, d'un brun fauve, est large de 10 cent. Il croît en automne, par groupes, sur les troncs d'arbres. Il est comestible; mais il faut bien le distinguer de l'Agaric des troncs, auquel il ressemble assez, et qui à des écailles poilues, un collier en forme de godet, une odeur désagréable, et une saveur astringente.

386 A. L. DES TRONCS. — *A. caudicinus.*

Il pousse en automne sur les vieux troncs, ou à côté, souvent par groupes nombreux. Il est blanchâtre, fauve ou roux, d'une saveur astringente, d'une odeur désagréable. Son pédicule, haut de 9 à 12 cent., est plein, charnu, souvent un peu excentrique et courbé à sa base, glabre ou écailleux, orné d'un collier entier redressé en godet; son chapeau, large de 10 à 12 cent., est convexe à centre protubérant, glabre ou taché d'écailles noirâtres, à bords non étalés, entiers ou un peu sinueux; ses lames inégales, très-larges, légèrement décurrentes, varient du jaune au blanc. Quelques auteurs le disent comestible, mais d'autres prétendent qu'ils en ont fait l'expérience, qu'il est vénéneux: il faut donc s'en abstenir.

Digitized by Google

387 A. L. GRIS BRUN. — *A. griseofuscus.*

Il croît en octobre sur les vieilles souches ; sa chair filandreuse ne se mange pas ; son pédicule plein, glabre, un peu lisse, d'un gris sale, plus pâle au sommet, mou vers le centre, orné d'un collier blanchâtre permanent, s'élève de 9 à 15 cent ; son chapeau, large de 5 à 6 cent., est convexe, médiocrement charnu, d'un gris tirant sur le brun, surtout au centre ; ses lames sont blanches, décurrentes, entremêlées de demi et de quart de lames.

388 A. L. RACLÉ. — *A. ramentaceus.*

On le trouve seul sur la terre : son pédicule épais d'un cent. au plus, long de 5, est plein, blanchâtre, taché de jaune en travers, ou en réseau, orné d'un collier court, peu étalé ; son chapeau, large de 5 à 6 cent., globuleux, convexe, enfin plane, à centre brunâtre et bords blanc jaunâtre, est taché de petites écailles noires ; ses feuillets pointus aux deux bouts, sont peu arqués, inégaux, à peine adhérents et d'un roux pâle.

389 A. L. PUDIQUE. — *A. pudicus.*

Il est blanc ou jaune fauve ; son pédicule, haut de 5 à 8 cent., est solide, plein, taché de jaune, muni d'un collier entier, arrondi, étalé ou rabattu, parfois strié ; son chapeau globuleux, convexe, enfin plane ou concave, est charnu, arrondi, large de 8 à 10 cent ; ses lames sont arquées, libres, inégales.

390 A. L. DORÉ. — *A. aureus.*

Planche 18, page 245.

Il croît en été dans les lieux ombragés et humides. Il est fauve doré, ou orangé vif ; son pédicule épais d'un

Digitized by Google

cent., haut de 6 à 7, est plein, glabre, aminci et courbé à sa base, muni d'un collier entier peu apparent ; son chapeau, large de 4 cent., globuleux, puis convexe, est charnu, un peu peluché ; ses lames sont blanches, inégales, très-étroites. Il est suspect.

391 A. L. PAILLET. — *A. helveolus.*

Il est tout jaune paille et croît en groupes un peu partout. Son pédicule glabre, plein, souvent courbé à sa base, s'élève à 10 cent., et se continue avec le chapeau, qui est charnu, conique, parfois aplati à bords relevés, mais toujours protubérant au centre. Ses lames sont nombreuses, inégales, assez espacées, voilées d'abord par une membrane qui forme un collier peu apparent sur le pédicule.

12e Branche. — CORTINAIRES.

Point de volva, pédicule central, feuillets ne noircissant jamais, voilés par une membrane incomplète qui laisse des débris filamenteux au chapeau et au pédicule.

Les Cortinaires ressemblent aux Pratelles, excepté que les feuillets noircissent toujours dans ceux-ci et jamais dans les autres.

392 A. CORTINAIRE LAINEUX. — A. *lanuginosus.*

On le trouve au printemps et en automne, seul ou accouplé, sur les troncs ou sur la terre. Son pédicule plein, légèrement rayé de brun, s'élève à 4 cent. Son chapeau sphérique, en cloche, conique enfin avec bords relevés et fendus, se couvre d'un tissu drapé, touffu d'abord et satiné dans sa vieillesse, excepté au centre. Il est brun ; ses lames sont fauves, élargies, inégales et libres, voilées d'abord par une membrane aranéeuse qui laisse des débris au chapeau et sur le pédicule.

Digitized by Google

393 A. C. CHATAIN. — *A. castaneus.*

Il est recherché pour son agréable saveur, le pédicule surtout. On le trouve en été et en automne par petits groupes dans la mousse humide. Son pédicule plein, puis fistuleux, charnu, blanc, teinté de brun, haut de 2 à 3 cent., se continue avec le chapeau. Celui-ci convexe, en cloche, puis concave à bords relevés, est très-mince, satiné, couleur de châtaigne, parfois blanchâtre aux bords; ses feuillets chatains, peu nombreux, étroits, complètement libres et inégaux, sont couverts d'un tissu filamenteux qui laisse au pédicule un collier peu marqué.

394 A. C. A FEUILLETS NOMBREUX. — *A. polyphillus.*

Il pousse sur le tan; son pédicule plein, épais d'un cent., long de 3 à 5, est blanc, écailleux de noir au bas, franchement strié vers le haut, et marqué des restes blancs de la membrane aranéeuse qui le liait au chapeau. Celui-ci, large de 6 à 9 cent., est orbiculaire, convexe, puis plane, enfin concave à bords toujours roulés en dessous, couvert d'écailles noirâtres, molles, couchées, et dirigées du centre à la circonférence. Ses lames sont blanches, étroites, très-nombreuses, parfois bifurquées, inégales, quinze à seize petites entre deux entières.

395 A. C. A PETIT RÉSEAU. — *A. cortinellus.*

Il est comestible, ressemble à l'Hydrophile et pousse sur les saules ou à leur pied. Son pédicule blanc, creux, garni à sa base de poils blancs, s'élève à 3 cent.; son chapeau ovoïde, puis convexe, est d'un jaune gris ou paille sale, à bords poilus ou frangés en blanc par le voile aranéeux qui couvrait les feuillets. Ceux-ci, d'abord

Digitized by Google

blancs, passent au roussâtre, puis au roux lilas ou vineux.

396 A. C. ÉCAILLEUX. — *A. squamosus.*

Il naît sur de vieux troncs en automne; il est grand et fauve brunâtre. Son pédicule plein, excepté au centre, est glabre en haut, mais écailleux et peluché en bas. Ces écailles lui forment une espèce de collier au point où le touchait le chapeau. Celui-ci, large de 8 à 15 cent., cilié sur ses bords, peluché, écailleux, est hémisphérique, puis convexe, souvent aplati à centre proéminent; ses feuillets sont inégaux, nombreux, presque droits, non décurrents. Il est comestible.

397 A. C. DU BOIS MORT. — *A. xylophillus.*

Son pédicule, plein d'abord, puis creux, à base souvent velue, muni d'un collier fugace peu prononcé, s'élève à 4 cent. Son chapeau, large de 4 cent., est convexe, puis aplati, enfin strié sur les bords; ses lames nombreuses, larges, inégales, sont légèrement décurrentes. Il est tout d'un fauve plus ou moins prononcé et pousse sur le bois mort.

398 A. C. A PIED JAUNE. — *A. xantopodius.*

Il croît en automne sur la terre par touffes de 8 à 10 pieds; son pédicule jaune citrin, creusé d'un étroit canal, s'élève de 4 à 6 cent.; son chapeau, à chair jaune et ferme, glabre, très-convexe, d'un fauve clair, a ses bords repliés en dessous et garnis du voile blanc jaunâtre qui couvrait les feuillets. Ceux-ci, d'un jaune un peu roussâtre, et comme tronqués vers le pédicule, sont libres, étroits, inégaux, deux petits entre deux entiers.

Digitized by Google

399 A. C. A PIED GRÊLE. — *A. ileopodius.*

Il est terrestre, de caractères très-changeants; son pédicule, épais de 4 millim. et long de 5 cent., à collier filamenteux peu marqué, est plein d'abord, puis creux, cylindrique ou conique, glabre ou velu, blanchâtre ou roussâtre; son chapeau, large de 2 à 3 cent., est d'abord en cloche ou en cône aigu, puis convexe ou plane à centre protubérant, fauve ou roussâtre ou jaunâtre, uni ou rayé ou tacheté, glabre ou écailleux; ses lames rouge orangé sont larges, inégales, échancrées à leur base, puis un peu décurrentes.

400 A. C. GRAND RÉSEAU. — *A. cortinatus.*

On le trouve dans les bois par touffes nombreuses; son pédicule nu, creux, tout glabre, est blanchâtre; son chapeau, très-convexe, est frangé par la membrane qui couvrait les feuillets. Ceux-ci sont roussâtres. Il à tous les autres caractères de l'Agaric cylindracé.

401 A. C. HYDROPHILE. — *A. hydrophilus.*

Il est commun dans les bois après les grandes pluies; son pédicule blanc, creux, s'élève à 6 cent.; son chapeau fauve, grisâtre ou rougeâtre, est globuleux, en cloche, enfin plane à bords parfois striés, parfois sinueux. Ses lames, de couleur canelle, sont nombreuses, libres, inégales, voilées d'abord par un réseau blanchâtre qui laisse de légers débris au chapeau et au pédicule.

402 A. C. A TÊTE GRENUE. — *A. grammocephalus.*

Il est d'un fauve clair; son pédicule, haut de 4 cent., plein, renflé à sa base, et glabre au-dessus du collier

Digitized by Google

qui marque à peine, écailleux et peluché de brun au-dessous, se continue avec le chapeau, qui, large de 4 cent., est hémisphérique, puis convexe, charnu, épais, furfuracé ou couvert d'écailles pulvérulentes. Ses lames sont inégales, larges et échancrées.

403 A. C. TURBINÉ. — *A. turbinatus.*

Planche 18, page 245.

Il vient dans les bois en automne; son pédicule plein, solide, d'un blanc sale, à collier filamenteux, rougeâtre et très-fugace, s'élève de 10 à 18 cent.; sa base prend la forme d'une toupie et se garnit d'écailles semblables aux débris d'une volva; son chapeau, large de 15 à 25 cent., est convexe, charnu, sec, mais visqueux en temps humide, se pelant bien, d'un jaune sale, roussâtre au centre. Ses lames sont roussâtres, inégales, nombreuses, adhérentes. Il est alimentaire selon quelques auteurs.

404 A. C. MUQUEUX. — *A. mucosus.*

Son pédicule jaune, plein, souvent bulbeux et écailleux à sa base, comme s'il sortait d'une volva, est muni d'un collier incomplet. Son chapeau globuleux, convexe, puis aplati, large de 5 à 8 cent., est glabre, sinué, jaune ou jaune brun terreux. Ses lames rouges, puis rouillées, sont inégales, légèrement adhérentes. Il pousse sur terre dans les bois.

405 A. C. POURPRÉ. — *A. purpureus.*

Il n'est pas réellement pourpré, mais rouge orangé; son pédicule, plus pâle, glabre, plein, s'élève à 5 cent.; son chapeau, large de 5 cent., orbiculaire ou sinué, glabre ou écailleux au centre, est en cloche, en cône,

Digitized by Google

plane, enfin concave même, à centre protubérant. Ses lames sont inégales, larges de 8 à 9 millim., échancrées à leur base, libres et voilées d'abord d'une membrane blanche, légère, très-fugace. Il vient sur terre deux à trois pieds soudés ensemble.

406 A. C. LUISANT. — *A. nitudulus.*

Il naît solitaire dans les bois; son pédicule plein, épais d'un cent., haut de 3 à 9, blanc sale et brunâtre, porte les débris du voile blanc, puis brunâtre des feuillets, et se continue avec le chapeau, qui est très-convexe à bords recourbés, puis plane, d'un roux fauve, très-luisant, à chair blanche et ferme. Ses lames, cachées d'abord par un voile blanc en toile d'araignée, sont d'un roux brun, arquées, libres, inégales, deux petites entre deux entières.

407 A. C. GLUTINEUX. — *A. glutinosus.*

Il croît sur terre en automne; il est si gluant qu'il retient les corps légers qui le touchent. Son pédicule, haut de 6 à 10 cent., est plein, renflé à la base, couleur canelle au bas, vers le haut blanchâtre, ponctué de noir, reste sans doute du réseau qui couvrait les feuillets. Son chapeau, large de 6 à 8 cent., est convexe à bords repliés en dessous, de couleur canelle, parfois jaunâtre. Ses lames sont blanches, inégales, décurrentes.

408 A. C. HYBRIDE. — *A. hybridus.*

Il naît sur terre dans les bois en été et en automne; son pédicule, haut de 6 à 12 cent., plus mince au bas qu'en haut, plein, fibreux, charnu, fauve rougeâtre, se continue avec le chapeau. Celui-ci, de même couleur, est sphé-

Digitized by Google

rique, convexe, puis plane à bords roulés en dessous. Sa chair est épaisse, ferme, jaune. Ses lames nombreuses, minces, inégales, jaunâtres, un peu décurrentes, sont couvertes d'une membrane blanche qui laisse des débris au chapeau, et parfois des écailles au pédicule.

409 A. C. JAUNE FAUVE. — *A. croceofulvus.*

Il vient dans les bois. Son pédicule plein, épais d'un cent., long de 9 à 12, d'un jaune roussâtre à la base, pâle au sommet, porte un cercle orangé formé par le voile des feuillets. Son chapeau plane, uni, large de 12 cent., est d'une couleur orangée pâle, tirant sur le fauve ou le roussâtre. Ses lames d'un roux terne sont adhérentes, inégales, trois petites entre deux entières.

410 A. C. TACHÉ DE SANG. — *A. hæmatochelis.*

Planche 18, page 245.

Il est fauve clair, et croît en été et en automne, dans les bois, parmi la mousse, solitaire ou accouplé par le pied. Son pédicule, épais de 2 cent. à la base, haut de 12, est plein, charnu, bulbeux, jaunâtre ou blanc fauve, marqué d'un cercle rouge à son milieu. Son chapeau fauve rougeâtre, convexe, puis aplati, à bords sinués, est large de 8 à 10 cent. Ses lames inégales, rouillées, adhèrent au pédicule qui porte un collier peu marqué. M. Roques ne lui trouve aucune propriété nuisible.

411 A. C. A TÊTE LUISANTE. — *A. lamprocephalus.*

Il est tout entier rouilleux. Son pédicule, haut de 6 cent., est plein, glabre, souvent courbé à sa base, continu avec le chapeau qui, luisant et large de 5 cent., de sphérique devient concave, puis plane à centre proéminent.

Digitized by Google

Ses lames assez larges, inégales, un peu décurrentes, sont voilées d'un tissu aranéeux, qui laisse au pédicule un collier peu marqué.

412 A. C. ARANÉEUX. — *A. araneosus.*

Il croît en automne dans les bois. Il offre beaucoup de variétés; mais il se connaît au tissu en toile d'araignée qui couvre ses lames. Son pédicule est plein, plus ou moins renflé à la base, garni de fibrilles radicales. Son chapeau marron, violet, jaunâtre ou noirâtre, est hémisphérique, à bords roulés en dedans, puis convexe à bords étalés. Ses feuillets sont nombreux, inégaux, blancs d'abord, ensuite couleur canelle, ou marrons. Ses dimensions varient beaucoup.

412 A. C. NU. — *A. nudus.*

Il pousse dans les bois toute l'année. Il est roux, ou fauve, ou bien violet devenant fauve, ou roussâtre. Son pédicule nu, glabre, épais d'un cent., haut de 5 à 6, est plus gros à la base qu'au sommet. Son chapeau, charnu seulement au centre, large de 10 à 11 cent., est hémisphérique, puis régulièrement convexe, enfin irrégulièrement concave ou sinueux. Ses lames sont étroites, nombreuses, inégales et adhérentes.

414 A. C. VIOLET. — *A. violaceus.*

Planche 18, page 245.

Il est tout violet, et se trouve dans les bois en automne parmi les feuilles sèches. Son pédicule épais, filandreux, renflé à sa base, est tomenteux dans sa jeunesse, muni d'un collier très-fugace. Ses lames sont épaisses, larges, espacées, couvertes d'abord d'une membrane lâche et

Digitized by Google

légère comme une toile d'araignée, puis d'une poudre ferrugineuse qui est sa graine. Son chapeau charnu, convexe, à bords légèrement ondulés, est d'un violet pourpre, velu et comme peluché. Sa chair d'un blanc teint de violet, a une saveur agréable, mais une odeur un peu forte : cependant M. Roques le conseille après en avoir fait l'expérience.

NOTES SUPPLÉMENTAIRES.

A la page 10, nous avons omis d'énoncer les différents produits que la chimie actuelle retire des champignons, en les soumettant à l'analyse. En général, dit M. Roques, ils donnent un principe particulier de nature animale, une matière grasse ou huileuse, de l'osmazôme, une sorte de sucre, de la gomme, de la résine, de l'albumine, de l'adipocire et divers sels. Quelques-uns exhalent du gaz hydrogène, d'autres du gaz azote, et d'autres encore du gaz acide carbonique. Enfin, la plupart contiennent à l'état soit de liberté, soit de combinaison, un acide spécial, fixe et inodore, que l'on désigne sous le nom d'acide *fongique*.

Il se trouve également dans tous, mais en quantité plus ou moins grande, une matière fibreuse qui leur est propre, et que pour cela on appelle *fongine*. La fongine, selon M. Braconnot qui l'a découverte, est une substance molle, blanche, insipide, peu élastique, et brûlant rapidement lorsqu'elle est desséchée. Elle forme la base des champignons, elle contient leur principe actif : aussi en détermine-t-elle les qualités bienfaisantes, neutres ou nuisibles, suivant les matières avec lesquelles elle se trouve combinée ou simplement mélangée. Elle est un peu soluble dans l'eau chaude, mais elle l'est surtout dans les acides et les alcalis. Propriété singulièrement importante à notre point de vue! Grâces en effet à cette solubilité, nous pouvons l'extraire des champignons, et par conséquent extraire avec elle le principe vénéneux des espèces nuisibles. Voilà pourquoi il est prudent et sage de faire macérer quelque

Digitized by Google

temps dans une eau chaude, ou mieux salée, ou mieux encore aiguisée par un acide, les champignons dont on désirerait se nourrir, et dont la complète innocuité ne serait point parfaitement reconnue.

Bien que nous ayons donné plusieurs manières de cultiver l'Agaric comestible, sans aucun doute le lecteur nous saura gré de lui faire connaître encore celle que pratique toujours avec succès M. Pirolle, auteur d'un excellent ouvrage qui a pour titre l'*Horticulteur français*.

Il a remarqué très-souvent, dit-il, que les fumiers chargés de crotins de nos animaux, lorsqu'ils sont un peu consommés et blanchis, ou mieux encore moisis par la privation d'air, produisent cet Agaric en fort peu de temps. Partant de ce fait qu'il a constaté lui-même, sans recourir aux couches spéciales, ce qui ne réussit pas toujours, pour se procurer des champignons, il place dans une cave sèche ou tout autre lieu également sec et privé d'air, du fumier de cheval, ou de mulet, ou d'âne, ou de chèvre, ou mieux de brebis, à demi consommé, dans l'état à peu près où il se trouve quand on le sort des couches à melons. Ce fumier, surtout s'il n'est pas trop humide, se blanchit en quelques semaines et se convertit naturellement en *blanc* de champignons.

Au mois de mars, ou de février, ou même plus tôt, il l'étend par couches légères sur ses planches de légumes: ognons, radis, salades, etc., et, sans leur porter aucun préjudice, il récolte infailliblement, assure-t-il, d'excellents champignons, en abondance d'autant plus grande, que son fumier est plus riche en crotins. Il arrive sûrement encore au même résultat heureux, en couvrant ses couches à primeurs ou à melons, de 6 à 9 cent. d'épaisseur de ce fumier blanchi. Dans ce cas, ainsi que dans l'autre, il obtient toujours double récolte, et il affirme que celle des champignons, sans nuire aucunement à celle des légumes, lui est pour le moins tout aussi profitable.

LYCOPERDONS.

1 { Plante souterraine analogue à la truffe. — *Lyc. des cerfs* (1).
Plante cotonneuse poussant sur le bois. — *Lyc. cotonneux* (2).
Plante poussant sur la terre..... 2

Digitized by Google

2 { Collet de la racine sillonné, comme plissé..... 3
Collet de la racine sans pli ni sillon..... 4

3 { Plante grise, ordinairement à plusieurs têtes. — *Lyc. irrégulier* (3).
Plante rousse ou terreuse. — *Lyc. à verrues* (4).
Plante jaune ou orangée. — *Lyc. orangé* (5)

4 { Surface du péridium lisse. — *Lyc. ardoisé* (6).
Surface peluchée, écailleuse ou verruqueuse..... 5

5 { Pédicule allongé, renflé à sa base. — *Lyc. matras* (7).
Pédicule nul ou aminci à sa base..... 6

6 { Péridium épais et ferme, poudre jaunâtre. — *Lyc. en forme d'outre* (8).
Péridium mince et flasque, poudre brune, noirâtre..... 7

7 { Plante exactement globuleuse..... 8
Plante arrondie en toupie ou munie d'un pédicule..... 9

8 { Péridium de 12 cent. de diamètre au moins. — *Lyc. gigantesque* (9).
Péridium de 6 cent. de diamètre au plus. — *Lyc. protée* (10).

9 { Racine petite, plante de 4 à 8 cent. — *Lyc. protée.*
Racine en touffe plante de 12 à 15 cent. — *Lyc. ciselé* (11).

1 LYC. DES CERFS. — *L. cervinum.*

Il croît sous terre, sans racine, et tient le milieu entre les Truffes et les Lycoperdons. Rond et gros comme une noix, il est ferme, à peau chagrinée d'un roux sale. Sa chair blanche rougit, puis brunit et se change enfin en poussière noire très-abondante. Il exhale une odeur très-forte.

2 LYC. COTONNEUX. — *L. gossypinum.*

Il est très-petit, d'un cent. de haut, en forme de toupie, cotonneux, blanc, puis brunâtre. Sa chair blanche, brunit et se change en poussière bistrée. Il vient dans les bois.

3 LYC. IRRÉGULIER. — *L. irregulare.*

Il se partage, sous terre, en racines courtes et réticu-

Digitized by Google

lées, au-dessus en deux ou trois têtes arrondies, irrégulières, à sommet déprimé, d'un brun sale, avec aréoles écailleuses noirâtres, sa poussière est brun-jaune. Il a une bonne odeur de champignon. On le trouve dans les pelouses souvent entouré par les bêtes.

4 LYC. A VERRUES. — *L. verrucorum.*

Sa taille varie beaucoup, sans guère dépasser 8 à 9 cent. de diamètre. Ses racines nombreuses sont réunies en touffes ; leur collet est profondément creux ou plissé, des verrues peu proéminentes couvrent sa surface cendrée ou brunâtre qui parfois est lisse, unie. Sa chair blanche, puis bleuâtre se change en poussière noirâtre, à gros grains qui s'échappent en jets inflammables par de petits trous percés çà et là sur le peridium épais, ferme et persistant. Cette poussière irrite vivement les yeux et les narines ; aussi le dit-on très-vénéneux. Il se trouve communément en automne, dans les terrains légers.

5 LYC. ORANGÉ. — *L. aurantium.*

Il ne diffère guère du Lyc. à verrues que par sa surface orangée ou du moins jaune, ordinairement écailleuse, sa chair jaune parfois marbrée de rouge, et sa poussière moins noire.

6 LYC. ARDOISÉ. — *L. ardosiaceum.*

Il croît en automne, sur la terre, sessile, globuleux ; son péridium mince, lisse, coriace, flexible, blond d'abord, puis bleuâtre, s'ouvre au sommet et se détruit. Sa chair ferme, de couleur rouge, se change en poussière brune.

Digitized by Google

7 LYC. MATRAS. — *L. excipuliforme.*

Il ressemble au Protée, mais s'en distingue par son pédicule allongé, tubéreux et aminci au sommet. Son péridium lisse ou un peu peluché est blanchâtre, puis brun. Il pousse sur la terre.

8 LYC. EN FORME D'OUTRE. — *L. utriforme.*

Son nom indique sa forme cylindrique. Il a une chair blanche, qui brunit, puis se change en poussière grise, et en réseau grisâtre. Son péridium ferme, épais, de jaune cendré devient gris, puis brun. Il croît sur terre.

9 LYC. GIGANTESQUE. — *L. giganteum.*

On le trouve en automne, dans les friches, surtout dans le voisinage des anciennes forêts, jouet des vents, qui ont brisé la frêle racine qui le tenait à la terre. Gros et rond comme une boule de 15 à 30 cent. de diamètre, il est sessile, blanchâtre, puis roux, enfin cendré, lisse ou un peu peluché, fendu en aréoles, surtout au sommet. Sa chair blanche a un bon goût de champignon et se mange en Italie; avec l'âge elle jaunit, brunit, et se change en poussière noirâtre.

10 LYC. PROTÉE. — *L. proteus.*

Ses caractères varient beaucoup : on le reconnaît à sa base taillée en pieu, souvent crevassée, à sa petite racine, à son péridium mince et flasque, lisse ou peluché, ou hérissé de papilles, à sa chair blanche, se changeant en poussière brunâtre. Sa couleur passe du blanc au gris, au roux, au fauve, et au brun.

Digitized by Google

11 LYC. CISELÉ. — *L. cælatum.*

Il est, dit-on, comestible et se trouve par un temps pluvieux sur les pelouses découvertes en été ou en automne. Très-gros et arrondi en forme de toupie, il tient fortement à la terre par une large touffe de racine. Son péridium mince, flasque, blanc, puis brunâtre, et hérissé de petites pyramides, ou crevassé par carreaux polygones, mais rarement lisse. Sa chair blanche, puis jaunâtre, tirant sur le brun, se change en poussière noirâtre.

FIN.

Digitized by Google

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES

NOMS POPULAIRES ET SCIENTIFIQUES DES CHAMPIGNONS

TRAITÉS DANS CE VOLUME.

---

v signifie voyez, — *b*, bon, — *m*, mauvais, — *s*, suspect — *t. b.*, très-bon, — *t. m*, très-mauvais.

Agaric. Pages 105
Agaric, v. B. du mélèze, B. ongulé.
A. Amanite âpre, m. 209
A. Am. blanc fauve, s. 208
A. Am. bulbeux, t. m. 204
A. Am. cendré, s. 210
A. Am. à chapeau gluant, s. 202
A. Am. engaîné, b. 200
A. Am. fuligineux, s. 207
A. Am. à grande volva, m. 201
A. Am. gris de souris, m. 201
A. Am. incarnat, s. 203
A. Am. malfaisant, m. 203
A. Am. moucheté, t. m. 207
A. Am. oronge, t. b. 205
A. Am. oronge blanche, t. b. 206
A. Am. panthère, s. 208
A. Am. à petite volva, s. 201
A. Am. printanier, t. m. 209
A. Am. rougeâtre, Galmote, b. 205
A. Am. solitaire, b. 209
A. Am. à tête lisse, b. 202
A. Am. à verrues, fausse Galm. m. 204
A. anisé, v. Ag. Gym. odorant.
A. Aromatique, v. A. G. mousseron.
A. blanc, v. Bol. du melèze.
A. brillant, v. A. O. entonnoir.
A. Citrin, v. A. Am. à verrues.
A. Coprin, ami des fumiers, s. 217
A. Cop. bulleux, s. 217
A. Cop. cendré, s. 218
A. Cop. chancelant, s. 216
A. Cop. cotonneux, s. 216
A. Cop. déliquescent, s. Pages 221
A. Cop. en demi-globe, s. 215
A. Cop. drapé, s. 217
A. Cop. à encre, s. 219
A. Cop. entassé, s. 220
A. Cop. éphémère, s. 220
A. Cop. faux éphémere, s. 215
A. Cop. faux éteignoir, s. 219
A. Cop. en forme de dé, s. 221
A. Cop. des fumiers, s. 216
A. Cop. hydropique, s. 218
A. Cop. larmoyant, s. 216
A. Cop. massette, b. 214
A. Cop. micacé, s. 221
A. Cop. papillonnacé, m. 218
A. Cop. petit flocon, s. 220
A. Cop. pie, s. 220
A. Cop. des sables, s. 222
A. Cop. des terreaux, s. 218
A. Cortinaire aranéeux. 282
A. Cort. des bois mort. 277
A. Cort. châtain, b. 276
A. Cort. écailleux, b. 277
A. Cort. feuillets nombreux. 276
A. Cort. glutineux. 280
A. Cort. grand réseau. 278
A. Cort. hybride. 280
A. Cort. hydrophile. 278
A. Cort. jaune fauve. 281
A. Cort. laineux. 275
A. Cort. luisant. 280
A. Cort. muquenx. 279
A. Cort. nu. 282

Digitized by Google

A. Cort. petit réseau, b. 276
A. Cort. pied grêle. 278
A. Cort. pied jaune. 277
A. Cort. pourpre. 279
A. Cort. taché de sang, b. 281
A. Cort. tête grenue. 279
A. Cort. tête puisante. 281
A. Cort. turbiné, b. 279
A. Cort. violet. 282
A. Dartreux, v. A. Am. panthère.
A. Du chêne, v. Bol. ongulé.
A. Emétique, v. A. Rus. dents de p.
A. Excorié, v. A. L. élevé.
A. Fausse oronge, v. A. Am. mouc.
A. Femelle, v. Bol. ongulé.
A. Fourchu, v. A. Rus. à lames fourc.
A. Gymnope acerbe, m. 241
A. Gym. anisé, v. A. Gym. odorant.
A. Gym. argenté. 255
A. Gym. arqué. 249
A. Gym. blanc cendré. 258
A. Gym. blanc de neige, b. 245
A. Gym. blanc d'ivoire, b. 239
A. Gym. du bois mort. 240
A. Gym. brûlant, s. 251
A. Gym. des bruyères, b. 237
A. Gym. butireux. 249
A. Gym. cambré. 256
A. Gym. caméléon. 244
A. Gym. cartilagineux. 251
A. Gym. du chardon, t. b. 243
A. Gym. chaussé. 247
A. Gym. crevassé, s. 255
A. Gym. couleur de chair. 249
A. Gym. couleur de froment, b. 260
A. Gym. couleur de soufre, m. 250
A. Gym. des devins, b. 246
A. Gym. écarlate. 257
A. Gym. échaudé. 257
A. Gym. élancé. 250
A. Gym. fauve, b. 252
A. Gym. faux mousseron, t. b. 261
A. Gym. ficoïde, b. 239
A. Gym. en fuseau, b. 247
A. Gym. glauque. 247
A. Gym. gorge de pigeon. 255
A. Gym. graines rouges. 252
A. Gym. graines orangees. 256
A. Gym. gris de souris. 252
A. Gym. horizontal. 253
A. Gym. du houx, t. b. 24[illegible]
A. Gym. inodore. 25[illegible]
A. Gym. ionide. 24[illegible]
A. Gym. livide. 25[illegible]
A. Gym. mousseron, t. b. 24[illegible]
A. Gym. nébuleux, b. 23[illegible]
A. Gym. odorant, b. 24[illegible]
A. Gym. ondulé 236
A. Gym oreillette, b. 243
A. Gym. des pacages, b. 245
A. Gym. palomet, t. b. 259
A. Gym. parasite. 241
A. Gym. petit bonnet. 237
A. Gym. pied blanc. 260
A. Gym. pied brun. 248
A. Gym. pied en fuseau, b. 237
A. Gym. pied plein. 230
A. Gym. pied rayé. 246
A. Gym. poudreux. 254
A. Gym. pur. 244
A. Gym. des rameaux. 259
A. Gym. rameux. 246
A. Gym. rampant. 253
A. Gym. du safran. 258
A. Gym. satiné. 252
A. Gym. sinué. 249
A. Gym. social. 236
A. Gym. terrestre. 257
A. Gym. terreux. 241
A. Gym. tête blanche, s. 251
A. Gym. tête bronzée. 248
A. Gym. tête brune. 254
A. Gym. tête enfumée. 240
A. Gym. tête jaune. 250
A. Gym. tête rayée. 256
A. Gym. tête velue. 239
A. Gym. des tiges mortes. 254
A. Gym. tordu, s. 253
A. Gym transparent. 257
A. Gym. trapu. 247
A. Gym. tubéreux. 243
A. Gym. velouté. 254
A. Gym. vineux. 238
A. Gym. d'yeuse, b. 244
A. Lactaire âcre, s. 196
A. Lact. caustique, m. 199
A. Lact. délicieux, t. b. 195
A. Lact. doré, t. b. 197
A. Lact. douceâtre, s. 199
A. Lact. à lait jaune, t. m. 198

Digitized by Google

A. Lact. à larmes laiteuses, s. 199
A. Lact. meurtrier, t. m. 198
A. Lact. petit lait, s. 196
A. Lact. plombé, m. 197
A. Lact. sans zones, s. 197
A. Lact. à zones, s. 198
A. Lépiote annulaire, s. 273
A. Lép. atténué, b. 271
A. Lép. en bouclier, s. 268
A. Lép. coronille. 270
A. Lép. cylindracé. 268
A. Lép. doré, s. 274
A. Lép. élevé, t. b. 269
A. Lép. graines rouges. 270
A. Lép. gris brun. 274
A. Lép. jaune d'ochre. 268
A. Lép. lustré. 272
A. Lép. moyenne taille. 270
A. Lép. paillet. 275
A. Lép. pillule. 267
A. Lép. pudique. 274
A. Lép. racine de navet, s. 272
A. Lép. raclé. 274
A. Lép. du sureau, b. 271
A. Lép. tige d'ognon. 272
A. Lép. en toge. 270
A. Lép. des troncs, s. 273
A. Mycène adonis. 235
A. Myc. alliacé, s 231
A. Myc. à cent raies. 229
A. Myc. clou. s. 235
A. Myc. coqueret. 234
A. Myc. couleur de coing. 230
A. Myc. des écorces. 229
A. Myc. épiptérigien. 232
A. Myc. feuilles mortes. 232
A. Myc. fistuleux. 232
A. Myc. d'Hudson. 231
A. Myc. panaché. 233
A. Myc. petit. 235
A. Myc. pied menu. 236
A. Myc. pied noir. s. 233
A. Myc. pivotant. 234
A. Myc. porreau, s. 231
A. Myc. pygmé. 230
A. Myc raboteux, s. 231
A. Myc. rayé. 229
A. Myc. en roseau. 230
A. Myc. rose. 232
A. Myc. sidéroïde. 234
A. Myc. tabac. 235
A. Myc. tubulé. 234
A. Myc. ventru. 233
A. Omphalie améthiste, b. 267
A. Omph. ami des forêts. 263
A. Omph. ardoisé, s. 262
A. Omph. en boîte. 267
A. Omph contigu. 266
A. Omph. en coupe. 263
A. Omph. de Dunal. 265
A. Omph. en entonnoir, b. 265
A. Omph. en famille. 264
A. Omph. faux androsace. 264
A. Omph. fichet. 264
A. Omph. en gobelet. 266
A. Omph. mou. 266
A. Omph. nivelé. 262
A. Omph. ombiliqué. 263
A. Omph. petite cloche. 261
A. Omph. tigré, b. 264
A. Omph. virginal, b. 262
A. du Panicaut, v. A. Gym. du chard.
A. Pleurope d'aulne. 190
A. Pleur. du chêne. 190
A. Pleur. en conque, b. 189
A. Pleur. coriace. 190
A. Pleur à duvet doux. 191
A. Pleur. fade. 192
A. Pleur. feuillets ridés. 193
A. Pleur. glanduleux, b. 193
A. Pleur. insconstant. 193
A. Pleur. marqueté, s. 194
A. Pleur. noisette. 192
A. Pleur. d'olivier, m. 195
A. Pleur. orcelle. 194
A. Pleur. d'orme, b. 194
A. Pleur. palmé. 194
A. Pleur. pétale. 193
A. Pleur. des sapins. 191
A. Pleur. styptique, t. m. 192
A. Pleur. transparent. 191
A. Pleur. tricolor. 190
A. Pleur. des troncs. 191
A. Pleur. variable. 191
A. poivré, v. A. Lact. âcre.
A porreau, v. A. Myc. porreau.
A. Pratelle amer, m. 227
A. Prat. à appendices. 226
A. Prat. aqueux. 228
A. Prat. azuré. 224

Digitized by Google

A. Prat. à centre doré, m. 227
A. Prat. changeant. 225
A. Prat. en cloche. 225
A. Prat. comestible, t. b. 223
A. Prat. demi-orbiculaire. 227
A. Prat feuillets violets. 228
A. Prat. graines brunes. 226
A. Prat. graines noires. 224
A. Prat. lustré, b. 222
A. Prat. noircissant, s. 226
A. Prat poudreux. 225
A. Prat. strié. 228
A. Prat. tête conique. 228
A. Rotule en roue. 210
A. Rot. stylobate. 210
A. rude, v. A. Am. âpre.
A. Russule alutacé, t. b. 212
A. Russ. à dents de peignes, m. 211
A. Russ. fétide, m. 212
A. Russ. à lames fourchues, s. 213
A. Russ. rouge, t. m 214
A. Russ. sapide, b. 212
A. Russ. verdoyant, b. 213
A. sanguin, v. A. Russ. rouge.
A. vénéneux, v. A. Am. printanier.
A. vergeté, v. A. Am. à gr. volva.
Aloumères, v. A. Lép. du sureau.
Amanite 108
Amanite césarée, v. A. Am. oronge.
Auriculaire. 90
Balai, v. Clav. corail.
Baligoule, v. A. Gym. du chardon.
Barbe de bouc, v. Clav. corail.
Barbe de chèvre. v. Clav. corail.
Barbe de vache, v. Hyd. sinué.
Barbesin, v. Bol. en bouquet.
Barigoule, v. A. Gym. du chardon.
Blavet, v. A. Gym. palomet.
Bolet. 92
B. amadouvier, v. B. ongulé.
B. amer, v. B. chicotin.
B. annulaire, s. 157
B. azuré, v. B. indigotier.
B. bigarré, s. 173
B. des bœufs. 166
B. du bouleau. 156
B boule de neige, v. B. comestible.
B. en bouquet, b. 168
B. blanc, b. 162
B. blanchâtre, s. 164
B. bronzé, t. b. 163
B. cendré, s. 157
B. chicotin, s. 164
B. chrysentère, m. 161
B. comestible, t. b. 162
B. en conque. 174
B. écarlate. 169
B en écu. 165
B. embriqué. 172
B. faux-amadouvier. 172
B. feuille d'acanthe, b. 169
B. foie, b. 153
B. frangé. 166
B. du fresne. 173
B. gigantesque, v. B. feuilles d'ac.
B. du groseiller. 171
B. groupé, s. 157
B. guêpier. 156
B. hépatique, v. B. foie.
B. héris é. 174
B. imberbe. 173
B. indigotier, s. 163
B. incarnat. 155
B. labyrinthe. 172
B livide, v. B. chrysentère, s.
B. luisant, v B. oblique.
B marbré, m. 161
B. marron, b. 165
B. du méléze, m. 170
B mie de pain. 154
B. mince. 170
B. napolitain, v. B. tubérastre. 167
B. du noyer, b. 167
B. oblique, s. 168
B. obtus. 171
B odorant, s. 172
B. ombellé, b. 165
B. ongulé, s. 171
B. orangé. b. 159
B. parasite. 156
B. à peau poreuse. 174
B. pernicieux, v. B. à tubes rouges.
B. pied de chèvre, b. 169
B. pied noir. 166
B. poivré, m. 159
B. polypore blanchâtre, b. 164
B. poreux. 167
B. rameux. 155
B. rougeâtre. 155
B. rude. b. 158

Digitized by Google

B. sabot. 169
B. du sapin 155
B. du saule. 174
B. de Sologne. 174
B. des souterrains. 156
B. squameux, s. 158
B. subéreux. 171
B. sulfurin, s. 170
B. terrestre. 154
B. truffe. b. 168
B. tubérastre, b. 167
B. tuberculeux. 155
B. à tubes jaunes, v. B. chrysentère.
B. a tubes rouges, t. m. 160
B. uni 170
B. de vaillant. 154
B. vivace. 166
Botrytis. 73
Boula, v. B. ongulé.
Boule de neige, v. A. Pr. comestib.
B. de n., v. B. comest., oronge bl.
Boutarelle, v. A. Lép. élevé.
Brigoule, v. A Gym. du chardon.
Brouquichon, v. Hyd. cure-oreille.
Brugnet, v. A. Prat. comestible.
Bruguet, v. B. com. et A. Lép. élevé.
Bullaire. 77
Byssé. 72
Buisson, v. Clav. corail.
Campairol, v. A. Am. oronge.
Capelan, v. A. Lép. élevé.
Cassine, v. Mér. chanterelle.
Cep, v. B. comestible, B. bronzé.
Cep blanc, v. B. blanc.
Cep gendarme, v. B. bronzé.
Champignon coquille, v. B. en bouq.
Champ. de couches, v. A. Prat. com.
Champ. émétique, v. A. R. dent. de p.
Champ. meurtrier, v. A. Lact. meurt.
Champ. tête de Méd., v. A. annul. 273
Chanterelle, v. Mér. chanterelle.
Chavane, v. A. Lact. âcre.
Chevaline, v. Clav. corail.
Cheveline, chevrette, v. Mér. chant.
Chou-fleur, v. Clav. corail.
Clathre, m. 88
Clavaire. 91
Clav. en aiguillon. 142
Clav. améthyste, b. 140
Clav. bifurquée. b. 138
Clav. bisse. 141
Clav. blanc d'ivoire, b. 137
Clav. botryde, v. Clav. du peuple.
Clav. brillante. 137
Clav. cendrée, t. b. 140
Clav. corail, t. b. 139
Clav. coriace. 136
Clav. crépu, v. Clav. frisée.
Clav. en faisceau, b. 138
Clav. filiforme. 141
Clav. fistuleuse. 137
Clav. frisée, b. 140
Clav. jaune, b. 137
Clav. mousse. 141
Clav. nivelée, b. 139
Clav. du peuple, b. 139
Clav. à pied rouge. 137
Clav. pilon, b. 136
Clav. en pinceau. 141
Clav. pistillaire, v. Clav. pilon.
Clav. ridée. 138
Clav. visqueuse. 142
Cocherelle, v. A. Lép. élevé.
Conoplée. 73
Coprin. 109
Coquille, coquillier, v. B. en bouquet
Cormelle, v. A. Lép. élevé.
Cortinaire. 119
Coucoumelle blanche, v. A. Am. oronge.
Coucoum. grise ou jaune, v. A. A. eng.
Coulemelle, v. A. Lép. élevé.
Coulemelle d'eau, v. A. Lép. en bouc.
Couleuvrée, v. A. Lép. élevé.
Coulmotte, v. A. Lép. élevé.
Couveuse, v. Bol. en bouquet.
Couvrose, v. A. Pleur. en conque.
Cravette, v. Bol. bronzé.
Crête de coq, v. Mér. chanterelle.
Crusagne, v. A. palomet.
Diderme. 80
Dorade, v. A. Am. oronge.
Ecidium. 78
Eauburon, v. A. Lact. âcre.
Egérite. 72
Erinace, v. Hyd. sinué.
Erineum. 74
E-coubarde, v. A. Gym. oreillette.
Escraville, v. Mér. chanterelle.
Erisyphée. 84
Eurchon, v. Hyd. sinué.

Digitized by Google

Fausse Galmotte, v. A. Am. à verr.
Fausse oronge, v. A. Am. moucheté.
Faux cep, v. Bol. à tubes rouges.
Foie de bœuf, v. Bol. foie.
Galinace, Gérille, Gingoule, Giraudet et Gyrolle, v. Mér. chanterelle.
Galmotte ou Golm., v. A. Am. roug.
Ganteline, v. Clav. corail.
Géastre. 83
Glu du chêne, v. Bol. foie.
Godaille, v. A. Gym. faux-mousser.
Grisette, v. A. Lép. élevé.
Gingoule, v. A. G. du chard. Mér. ch.
Grisette, v. A. Am. engainé.
Gymnope. 113
Gyrolle rouge, v. Bol. orangé.
Gyrole, v. Bol. com., Mér. chanter.,
Gymnosporange. 76
Helotium. 90
Helvelle. 90
Helv. de Bulliard. 134
Helv. comestible, b. 133
Helv. à court pédicule. 133
Helv. élastique b. 133
Helv. gélatineuse. 134
Helv. mitre, b. 132
Helv. sessile. 132
Hérisson, v. Hyd. hérisson.
Héris. corail, v. Hyd. corail.
Héris. tête de Méd., v. Hyd. t. de M.
Houppe des arbres, v. Hyd. hérisson
Hydne. 91
Hyd. barbe de Job. 144
Hyd. bissannuel. 146
Hyd. blanc b. 147
Hyd. blanc de neige, b. 143
Hyd. cendré. 149
Hyd. des cerfs. 148
Hyd. corail, b. 144
Hyd. en coupe, s. 149
Hyd. cure-oreille, b. 148
Hyd. écailleux, b. 149
Hyd. gélatineux. 147
Hyd. hérisson, b. 145
Hyd. hybride. 150
Hyd. lamelleux. 146
Hyd. membraneux. 144
Hyd. orangé. 148
Hyd. sinué, t. b. 147
Hyd. tête de Méduse, b. 145
Hyd. trompeur. 146
Hyd. violet, t. b. 147
Hypodris hépatique, v. Bol. foie.
Jaune d'œuf, jazeran, v. A. A. oron.
Jaunelet, v. Mér. chanterelle.
Lactaire. 107
Langou, v. Bol. du noyer.
Langue de bœuf, v. Bol. foie.
Lathiron, v. A. Lact. âcre.
Lépiote. 118
Lycée. 79
Lycoperdon. 81
Lycoperdon ciselée. 288
Lycoperdon gigantesque. 287
Lycoperdon protée. 287
Lycogale. 81
Macaron des prés, v. A. Gym. mouss.
Mainotte, manine grise, v. Cl. cend.
Mainotte, manine jaune v. Cl. corail.
Massue d'Hercule, v. Cl. pilon.
Menotte, v. Clav. corail.
Mérule. 93
Mér. alvéolaire. 184
Mér. des brys. 183
Mér. chanterelle, t. b. 182
Mér. corne d'abondance. 180
Mér. crépus. 184
Mér. délicat. 184
Mér. hydropique. 181
Mér. jaunâtre, b. 181
Mér. des mousses. 183
Mér. ondulé 183
Mér. à pied noir. 181
Mér. pleureur. 183
Mér. réticulé. 184
Mér. trémelle. 183
Mér. en trompette. 181
Mér. vesseloup. 180
Miellin, v. Bol. du noyer.
Moisissure. 74
Monilie. 73
Morille. 92
Mor. agaric, b. 179
Mor comestible, b. 177
Mor. à moitié libre, b. 179
Mor. à pied crevassé, b. 178
Mor. à pied épais, b. 178
Mor. trémelloïde, b. 177
Mortou, v. A. Lact. meurtrier.
Mousseline, v. Mér. chanterelle.

Digitized by Google

Mousseron d'aut., v. A. G. f.-mouss.
Mousseron de Bourgogne, de Provence, des Pyrénées, blanc, etc., variétés du vrai mousseron.
Mousseron des prés, v. A. Lép. lustré.
Mousseron pied dur, v. faux-mouss.
Mycène. 111
Nidulaire. 83
Ognon de loup, v. B. à tubes rouges.
Omphalie. 116
Oreille de chardon, v. A. G. du ch.
Oreille de lièvre, v. Mér. chanter.
Oreille de noiret, v. A. Pl. en conque.
Oreille de noyer, v. Bol. du noyer.
Oreille d'orme, v. Bol. du noyer.
Oreillette petite, v. A. Omp. virgin.
Oronge ciguë, v. A. Am. vénéneux.
Orsion, v. Bol. en bouquet.
Pain de loup, v. Bol. chrysentère.
Palombettes, v. A. Gym. palomet.
Parasol, penchinade, potiron à bague, v. A. Lép. élevé.
Paturon, v. A. Prat. comestible.
Pencheuille, v. Hyd. sinué.
Pezize. 88
Pezize noire, b. 89
Pezize oreille de Judas, s. 89
Pied de coq, v. Clav. corail.
Phalle. 87
Pied de mouton blanc, v. H sinue.
Pied de m. noir, v. S. pied de chèvr.
Pierre à champignon, v, Bol. tubér.
Pilobole. 84
Pinau jaune, v. Bol. chrysentère.
Pivoulade, v. A. Lép. atténué, A. Gym. d'yeuse, du sureau, etc.
Pleurope. 106
Polypore, v. Bol. et ses espèces.
Potiron à bague, v. A. Lép. élevé.
Potiron blanc, v. Bol. blanc.
Potiron, v. B. com, A. Pr. comest.
Poule des bois, v. B. en bouquet.
Pratelle. 110
Puccinie. 77
Rabasse, v. Truffe.
Ragoule, v. A. Gym. du chardon.
Réticulaire. 80
Rignoche, v. Hyd. sinué.
Rotule. 109
Roussette, v. A. Lact. âcre.
Roussille, v. Bol. orangé.
Roussille, v. Bol. rude.
Russule. 109
Satyre. v. Phalle.
Sclérote. 85
Saluquère, v. A. Lép. du sureau.
Spumaire. 81
Spatulaire. 91
Stictis. 83
Stremonitis. 80
Thélébole. 84
Trémelle orangée, b. 88
Trichie. 79
Tripette, v. Clav. corail.
Trompette des morts, v. Mér. c. d'ab.
Truffe blanche. 130
Truffe comestible. 128
Truffe grise. 130
Truffe musquée. 129
Truffe rouge. 129
Truffe velue. 131
Truffe. 85
Tuberculaire. 85
Tubuline. 79
Tulostome. 82
Urchin, v. Hyd. sinué.
Uredo. 77
Vache blanche v. A. Lact. âcre.
Vache, v. A. Lact. doré.
Verdette, v. A. Rus. verdoyant.
Verdone, v. A. Palomet.
Vesseloup, v. Lycoperdon.

Digitized by Google

TABLE MÉTHODIQUE

FRANÇAISE ET LATINE.

	Pages.
Introduction	1
Origine de ce livre	1
Généralités sur les Champignons	9
Climat qui leur convient	19
Culture des Champignons	20
Récolte des Champignons	34
Caractères généraux des bons et des mauvais	37
Utilité des Champignons	39
Préparation des Champignons	43
Conservation des Champignons	45
Mauvais effets des Champignons	50
Remèdes contre leur poison	53
Moyens de les rendre tous inoffensifs	56
Première partie.	
CHAPITRE Ier.	
Analyse des genres	63
CHAPITRE II.	
Description et classification des genres	71
Ire Tribu : Champ. filamenteux	71
1re fam. : Egériie. — *Œgerita*	72
Bysse — *Byssus*	72
Conoplée — *Conoplea*	73
Monilie — *Monilia*	73
Botrytis — *Botrytis*	73
2e fam. : Erineum — *Erineum*	74
Moisissures — *Mucor*	74
IIe Tribu : Champignons à graines fermées dans un péridium	75
1re fam : Gymnosporange — *Gymnosporangium*	76
Bullaire — *Bullaria*	77
Uredo — *Uredo*	77
Puccinie — *Puccinia*	77
2e fam. : Ecidium — *Œcidium*	78
Lycée — *Lycea*	79
Tubuline — *Tubulina*	79
3e fam. : Trichie — *Trichia*	79
Strémonitis — *Stremonitis*	80
Diderme — *Diderma*	80
Réticulaire — *Reticularia*	80
Spumaire — *Spumaria*	81
Lycogale — *Lycogala*	81
Lycoperdon — *Lycoperdon*	81
Tulostome — *Tulostoma*	82
Géastre — *Geastrum*	83
4e fam. : Nidulaire — *Cyathus*	83
Stictis — *Stictis*	83
Pilobole — *Pilobolus*	84
Thélébole — *Thelebolus*	84
Erysiphé — *Erysiphe*	84
Tuberculaire — *Tubercularia*	85
Sclérote — *Sclerotium*	85
Truffe — *Tuber*	85
IIIe Tribu : Champignons à graines éparses sur la plante	86
1re fam. : Phalle — *Phallus*	87
Clathre — *Clathrus*	88
2e fam. : Tremelle — *Tremella*	88
Pezize — *Peziza*	88
Helvelle — *Helvella*	90
Helotium — *Helotium*	90
Auriculaire — *Telephora*	90
Spatulaire — *Spatularia*	91
Clavaire — *Clavaria*	91
3e fam. : Hydne — *Hydnum*	91
Bolet — *Boletus*	92
4e fam. : Morille — *Morchella*	92
Mérulle — *Merulius*	93
Agaric — *Agaricus*	94

Digitized by Google

Deuxième partie.

Analyse et description des espèces. 95

CHAPITRE Ier.

Analyse des espèces : Truffe..... 99
Helvelle .. . 99
Spatulaire... 99
Clavaire..... 100
Hydne..... 100
Bolet..... 101
Morille 104
Mérule..... 10
Agaric..... 105
1re br.: A. Pleuropes, *pleuropus*.. 106
2e — Lactaire, *lactarius*. ... 107
3e — Amanite, *amanita*.... 108
4e — Rotule, *rotula*. 109
5e — Russule, *russula*..... 109
6e — Coprin, *coprinus*..... 109
7e — Pratelle, *pratella*..... 110
8e — Mycène, *mycena*..... 111
9e — Gymnope, *gymnopus*.. 113
10e — Omphalie, *omphalia*.. 116
11e — Lépiote, *lepiota*..... 118
12e — Cortinaire. *cortinarius*. 119

CHAPITRE II.

TRUFFE. — TUBER.

Généralités sur les Truffes..... 121
T. comestible. *T. cibarium*. 128
— rouge. — *rubrum*. 129
— musquée. — *moschatum*. 129
— grise. — *griseum*. 130
— blanche. — *album*. 130
— velue. — *pilosum*. 131

CHAPITRE III.

HELVELLE. — HELVELLA. 131

H. sessile. *H. acaulis*. 132
— mître. — *mitra*. 132
— à court pédi. — *brevipes*. 133
— élastique. — *elastica*. 133
— comestible. — *esculenta*. 133
— gélatineuse. — *gelatinosa*. 134
— de Buliard. — *buliardi*. 134

CHAPITRE IV.

SPATULAIRE. — SPATULARIA. 134

Sp. jaunâtre. *Sp. flavida*. 136

CLAVAIRE. — CLAVARIA. 136

C. coriace. *C. coriacea*. 136
— en pilon. — *pistillaris*. 136
— brillante. — *micans*. 137
— à pied rouge. — *eritropus*. 137
— fistuleuse. — *fistulosa*. 137
— blanc d'ivoire — *eburnea*. 137
— jaune. — *lutea*. 137
— ridée. — *rugosa*. 138
— bifurquée. — *bifurca*. 138
— en faisceau. — *fasciculata*. 138
— corail. — *coralloïdes*. 139
— du peuple. — *plebeia*. 139
— nivelée. — *fastigiata*. 139
— améthyste. — *amethystea*. 140
— cendrée. — *cinerea*. 140
— frisée. — *crispa*. 140
— bysse — *byssoides*. 141
— filiforme. — *filiformis*. 141
— mousse. — *muscoïdes*. 141
— en pinceau. — *penicillata*. 141
— en aiguillon. — *aculeiformis*.142
— visqueuse. — *viscosa*. 142

CHAPITRE V.

HYDNE. — HYDNUM. 142

H. bl. de neige. *H. niveum*. 143
— barbe de Job. — *barba jovis*. 144
— membraneux. — *membranos*. 144
— corail — *coralloïdes*. 144
— hérisson — *erinaceum*. 145
— tête de Méduse — *caput Medusæ*145
— lamelleux. — *sublamellosu*.146
— bisannuel. — *bienne*. 146
— trompeur. — *decipiens*. 146
— gélatineux. — *gelatinosum*. 147
— violet. — *violaceum*. 147
— blanc. — *album*. 147
— sinué. — *repandum*. 147
— des cerfs. — *cervinum*. 148
— orangé. — *aurantiacum* 148
— cure-oreille. — *auriscalpium*148
— écailleux. — *squamosum*. 149
— cendré. — *cinereum*. 149
— en coupe. — *cyatiforme*. 149
— hybride. — *hybridum*. 150

CHAPITRE VI.

BOLET. — BOLETUS. 150

B. foie. *B. hepaticus*. 153

Digitized by Google

B. de Vaillant.	*B. vaillantii.*	154
— terrestre.	— *terrestris.*	154
— mie de pain.	— *med. panis.*	154
— tuberculeux.	— *tuberculosus.*	155
— incarnat.	— *incarnatus.*	155
— du sapin.	— *abietinus.*	155
— rougeâtre.	— *purpuraceus.*	155
— rameux.	— *ramosus.*	155
— guêpier.	— *favus*	156
— d. souterrains	— *cryptarum.*	156
— du bouleau.	— *betulinus*	156
— parasite.	— *parasiticus.*	156
— cendré.	— *cinereus*	157
— annulaire.	— *annularius.*	157
— groupé.	— *circinans.*	157
— squameux.	— *squamosus.*	158
— rude.	— *scaber.*	158
— orangé.	— *aurantiacus.*	159
— poivré	— *piperatus.*	159
— à tubes roug.	— *rubeolarius.*	160
— marbré.	— *mormoreus.*	161
— chrysentéron	— *chrysenteron*	161
— comestible.	— *edulis.*	162
— blanc.	— *albus.*	162
— bronzé.	— *æreus.*	163
— indigotier.	— *cyanescens.*	163
— blanchâtre.	— *albidus.*	164
— chicotin.	— *felleus.*	164
— marron.	— *castaneus.*	165
— ombellé.	— *umbellatus.*	165
— en écu.	— *nummularius*	165
— à pied noir.	— *melanopus.*	166
— des bœufs.	— *bovinus.*	166
— vivace.	— *perennis.*	166
— frangé.	— *fimbriatus.*	166
— napolitain.	— *tuberaster.*	167
— poreux.	— *polyporus.*	167
— du noyer.	— *juglandis*	167
— truffe	— *tuber.*	168
— oblique.	— *obliquatus.*	168
— en bouquet.	— *frondosus.*	168
— fle d'acanthe.	— *acanthoïdes.*	169
— sabot.	— *calceolus.*	169
— pied de chèv.	— *pes capræ.*	169
— écarlate.	— *coccineus.*	169
— sulfurin.	— *sulfureus.*	170
— uni.	— *unicolor.*	170
— mince.	— *cuticularis.*	170
— du mélèze.	— *laricis.*	170
— ongulé.	— *ungulatus.*	171
B. obtus.	*B. obtusus.*	171
— du groseiller.	— *ribis.*	171
— subéreux.	— *suberosus.*	171
— faux-amado.	— *pseudoignia.*	172
— embriqué.	— *imbricatus*	172
— labyrinthe.	— *labyrinthifo.*	172
— odorant.	— *suaveolens.*	172
— imberbe.	— *imberbis.*	173
— bigarré.	— *versicolor.*	173
— du frêne.	— *fraxineus.*	173
— du saule.	— *salicinus.*	174
— hérissé.	— *hispidus.*	174
— à peau por.	— *pelloporus.*	174
— de Sologne.	— *soloniensis.*	174
— en conque.	— *conchatus*	174

CHAPITRE VII.

MORILLE. — MORCHELLA. 175

M. trémelloïdes.	*M tremelloïdes.*	177
— comestible.	— *esculenta.*	177
— à pied crevass.	— *rimosipes.*	178
— à pied épais.	— *crassipes.*	178
— agaric.	— *agaricoïdes.*	179
— à moitié libre.	— *semi-libera.*	179

CHAPITRE VIII.

MÉRULE. — MERULIUS. 179

M. vesseloup.	*M. lycoperdoïd.*	180
— corne d'abon.	— *cornucopioï.*	180
— en trompette.	— *tubæformis.*	181
— hydropique.	— *hydrolips.*	181
— jaunâtre.	— *lutescens.*	181
— à pied noir.	— *nigripes.*	181
— chanterelle.	— *cantharellus.*	182
— ondulé.	— *undulatus.*	183
— des brys.	— *bryophylus.*	183
— des mousses.	— *muscigenus.*	183
— trémelle.	— *tremellosus.*	183
— pleureur.	— *lacrymans.*	183
— réticulé.	— *retirugus.*	184
— délicat.	— *tenellus.*	184
— alvéolaire.	— *alveolaris.*	184
— crépus.	— *crispus.*	184

CHAPITRE IX.

AGARIC. — AGARICUS. 185

A. PLEUROPE. — A. Pleuropus. 189

A. P. en conque.	*A. ostreatus,*	189
— du chêne.	— *quercinus.*	190

Digitized by Google

A. P. coriace.	*A. coriaceus.*	190
— d'aulne.	— *alneus.*	190
— tricolor.	— *tricolor.*	190
— à duvet doux.	— *rufovelutinus*	191
— transparent.	— *translucens.*	191
— du sapin.	— *abietinus.*	191
— des troncs.	— *epixilon.*	191
— variable.	— *variabilis.*	191
— fade.	— *mitis.*	192
— styptique.	— *stypticus.*	192
— noisette.	— *avellanus.*	192
— inconstant.	— *inconstans.*	193
— à feuil. ridés.	— *lamellirugus.*	193
— pétale.	— *petalloïdes.*	193
— glanduleux.	— *glandulosus.*	193
— palmé.	— *palmatus.*	194
— marqueté.	— *tesselatus.*	194
— orcelle.	— *orcellus.*	194
— d'orme.	— *ulmarius.*	194
— d'olivier.	— *olearius.*	195

A. LACTAIRE. — **A. Lactarius.**

A. L. délicieux.	*A. deliciosus.*	195
— âcre.	— *acris.*	196
— à petit lait.	— *serifluus.*	196
— sans zones.	— *azonites.*	197
— doré.	— *aureus.*	197
— plombé.	— *plumbeus.*	197
— à zones.	— *zonarius.*	198
— à lait jaune.	— *theiogalus.*	198
— meurtrier.	— *necator.*	198
— à larmes lait.	— *dicmogalus.*	199
— caustique.	— *pyrogalus.*	199
— doucâtre	— *subdulcis.*	199

A. AMANITE. — **A. Amanita.**

A. A. engaîné.	*A. vaginatus.*	200
— gris de souris	— *murinus.*	201
— a petite volva	— *pusillus.*	201
— à grande volv	— *volvaceus.*	201
— à chap. gluant	— *gloiocephal.*	202
— à tête lisse.	— *leiocephalus.*	202
— incarnat.	— *incarnatus.*	203
— malfaisant.	— *maleficus.*	203
— printanier.	— *vernus.*	203
— bulbeux.	— *bulbosus.*	204
— à verrues.	— *verrucosus.*	204
— rougeâtre.	— *rubicundus.*	205
— oronge.	— *aurantiacus.*	205
— oronge blanc.	— *ovoïdeus.*	206
A. A. fuligineux.	*A. fuliginosus.*	207
— moucheté.	— *muscarius.*	207
— blanc fauve.	— *fulvoalbicans*	208
— panthère.	— *pantherinus.*	208
— solitaire.	— *solitarius.*	209
— âpre.	— *asper.*	209
— cendré.	— *cinereus.*	210

A. ROTULE. — **A. Rotula.**

A. R. en roue.	*A. rota.*	210
— stylobate.	— *stylobates.*	210

A. RUSSULE. — **A. Russula.**

A. R. dents de p	*A. pectinaceus.*	211
— sapide.	— *sapidus.*	212
— alutacé.	— *alutaceus.*	212
— fétide.	— *fœtens.*	212
— à lames fourc.	— *furcatus.*	213
— verdoyant.	— *virescens.*	213
— rouge.	— *ruber.*	214

A. COPRIN. — **A. Coprinus.**

A. C. massette.	*A. typhoïdes.*	214
— faux éphém.	— *ephemeroïdes*	215
— en demi-globe	— *semiglobatus.*	215
— chancelant.	— *titubans.*	216
— larmoyant.	— *lacrymabund*	216
— des fumiers.	— *stercorarius.*	216
— cotonneux.	— *gossypinus*	216
— drapé.	— *tomentosus.*	217
— bulleux.	— *bulluceus.*	217
— ami d. fumiers	— *coprophylus.*	217
— cendré.	— *cinereus.*	218
— papilionacé.	— *papilionaceu*	218
— du terreau.	— *fimipulris.*	218
— hydropique.	— *hydrophorus.*	218
— faux éteignoir	— *pseudo ext.*	219
— à encre.	— *atramentariu*	219
— entassé.	— *congregatus.*	220
— pie.	— *picaceus.*	220
— petit flocon.	— *floculosus.*	220
— éphémère.	— *ephemerus.*	220
— micacé.	— *micaceus.*	221
— déliquescent.	— *deliquescens.*	221
— en forme de dé	— *digitaliform.*	221
— des sables.	— *arenarius.*	222

A. PRATELLE. — **A. Pratella.**

A. P. lustré.	*A. nitens.*	222
— comestible.	— *edulis.*	223

Digitized by Google

A. P. à gr. noires.	*A. melanosper.*	224
— azuré.	— *cyaneus.*	224
— changeant.	— *sphaleromor.*	225
— en cloche.	— *campanulatu*	225
— poudreux.	— *pulverulentus*	22
— noircissant.	— *nigricans.*	226
— à graines br.	— *pellospermus*	226
— à appendices.	— *appendicul.*	226
— à centre doré.	— *aureus.*	227
— amer.	— *amarus.*	227
— demi-orbicul.	— *semi-orbicul.*	227
— strié.	— *striatus.*	228
— à tête coniq.	— *conocephalus*	228
— à feuil. violets	— *violaceolam.*	228
— aqueux.	— *aquosus.*	228
A. Mycène.	— A. Mycena.	
A. M. rayé.	*A. lineatus.*	229
— des écorces.	— *corticalis.*	229
— à cent raies.	— *polygrammus*	229
— coul. de coing	— *melinoïdes.*	230
— pygmée.	— *pygmæus.*	230
— pied menu.	— *filopes.*	230
— en roseau.	— *arundinaceus*	230
— alliacé.	— *alliaceus.*	231
— porreau.	— *porreus.*	231
— raboteux.	— *squarrosus.*	231
— d'Hudson.	— *hudsonii.*	231
— rose.	— *roseus.*	232
— fistuleux.	— *fistulosus.*	232
— des f. mortes.	— *epiphyllus.*	232
— épiptérigien.	— *epipterigius.*	232
— ventru.	— *ventricosus.*	233
— panaché.	— *variegatus.*	233
— à pied noir.	— *nigripes.*	233
— tubulé.	— *foraminulos.*	234
— pivotant.	— *perpendicul.*	234
— coqueret.	— *physaloides.*	234
— sidéroïde.	— *sideroïdes.*	234
— petit.	— *pumilus.*	235
— clou.	— *clavus.*	235
— adonis.	— *adonis.*	235
— tabac.	— *tabacinus.*	235
A. Gymnope.	— A. Gymnopus.	
A. G. social.	*A. socialis.*	236
— ondulé.	— *undulatus.*	236
— des bruyères.	— *ericetorum.*	237
— pied en fuseau	— *fusipes.*	237
— transparent.	— *pellucidus.*	237
A. G. petit bonnet.	*A. pileolarius.*	237
— vineux.	— *vinosus.*	238
— nébuleux.	— *nebularis.*	238
— à tête velue.	— *eriocepalus.*	239
— blanc d'ivoire.	— *eburneus.*	239
— ficoïde.	— *ficoïdes.*	239
— oreillette.	— *auricula.*	240
— du bois mort.	— *lignatilis.*	240
— à tête enfum.	— *capniocepal.*	240
— odorant.	— *odorus.*	240
— terreux.	— *geotropus.*	241
— acerbe.	— *acerbus.*	241
— mousseron.	— *albellus.*	241
— du chardon.	— *eryngii.*	243
— du houx.	— *aquifolii.*	243
— tubéreux.	— *tuberosus.*	243
— parasite.	— *parasiticus.*	244
— d'yeuse.	— *ilicinus.*	244
— pur.	— *purus.*	244
— caméléon.	— *cameleo.*	244
— blanc de neige	— *niveus.*	245
— des pacages.	— *ovinus.*	245
— des devins.	— *hariolorum.*	246
— à pied rayé.	— *grammopodi.*	246
— rameux.	— *ramosus.*	246
— en fuseau.	— *fusiformis.*	247
— chaussé.	— *perronatus.*	247
— trapu.	— *brevipes.*	247
— glauque.	— *glaucus.*	247
— à tête bronzée	— *molybdoceph.*	248
— à pied brun.	— *phaiopodius.*	248
— ionide.	— *ionides.*	248
— butireux.	— *butyraceus.*	249
— arqué.	— *arcuatus.*	249
— sinué.	— *sinuatus.*	249
— coul. de chair	— *carneus.*	249
— à tête jaune.	— *chrysenterus.*	250
— c. de soufre.	— *sulphureus.*	250
— élancé.	— *longipes.*	250
— brûlant.	— *urens.*	251
— cartilagineux	— *cartilagineus*	251
— à tête blanche	— *leucocephalus*	251
— gris de souris	— *murinaceus.*	252
— satiné.	— *sericeus.*	252
— fauve.	— *fulvus.*	252
— graines rouges	— *phonosperm.*	252
— rampant.	— *repens.*	253
— tordu.	— *contortus.*	253
— horizontal.	— *horizontalis.*	253
— velouté.	— *villosus.*	254

Digitized by Google

A. G. poudreux. *A. furfuraceus.* 254
— à tête brune. — *phaiocephal.* 254
— des tiges mort. — *caulicinalis.* 254
— argenté. — *argyraceus.* 255
— crevassé. — *rimosus.* 255
— gorge de pig. — *colombarius.* 255
— à tête rayée. — *grammoceph.* 256
— cambré. — *répandus.* 256
— à gr. orangées. — *pyrrospermus* 256
— terrestre. — *geophilus.* 257
— livide. — *lividus.* 257
— écarlate. — *coccineus.* 257
— échaudé. — *crustilinifor.* 257
— safrané. — *croceus.* 258
— inodore. — *inodorus.* 258
— blanc cendré. — *cinerescens.* 258
— des rameaux. — *ramealis.* 259
— palomet. — *palomet.* 259
— coul. de froment — *frumentaceus* 260
— à pied blanc. — *leucopodius.* 260
— à pied plein. — *pleopodius.* 260
— faux Mousseron — *tortilis.* 261

A. Omphalie. — A. Omphalia.

A. O. pet. cloche. *A. campanella.* 261
— nivelé. — *hydrogramm.* 262
— virginal. — *virgineus.* 262
— ardoisé. — *ardosiaceus.* 262
— ami des forêts. — *dryophilus.* 263
— en coupe. — *cupularis.* 263
— ombiliqué. — *umbilicatus.* 263
— faux androsace — *pseudoandr.* 264
— fichet. — *fibula.* 264
— en famille. — *amadelphus.* 264
— tigré. — *tigrinus.* 264
— de Dunal. — *Dunalii.* 265
— en entonnoir. — *infundibulif.* 265
— mou. — *mollis.* 266
— contigu. — *contiguus.* 266
— en gobelet. — *cyathiformis.* 266
— en boîte. — *pyxidatus.* 267
— améthiste. — *amethisteus.* 267

A. Lépiote. — A. Lepiota.

A. L. pilule. *A. piluliformis.* 267
— cylindracé. — *cylindraceus.* 268
— jaune d'ocre. — *ocraceus.* 268
A. L. en bouclier. *A. clypeolarius.* 268
— élevé. — *procerus.* 269
— moyenne taille — *mesomorphus* 270
— coronille. — *coronilla.* 270
— en toge. — *togularis.* 270
— à gr. rouges. — *hæmatosper.* 270
— atténué. — *attenuatus.* 271
— du sureau. — *sambucinus.* 271
— lustré. — *nitens.* 272
— à tige d'ognon — *cæpestipes.* 272
— à rac. de navet — *radicosus.* 272
— annulaire. — *annularius.* 273
— des troncs. — *caudicinus.* 273
— gris brun. — *griseofuscus.* 274
— raclé. — *ramentaceus.* 274
— pudique. — *pudicus.* 274
— doré. — *aureus.* 274
— paillet. — *hèlveolus.* 275

A. Cortinaire. — A. Cortinaria.

A. C. laineux. *A. lanuginosus.* 275
— châtain. — *castaneus.* 276
— à feuil. nomb. — *polyphillus.* 276
— petit réseau. — *cortinellus.* 276
— écailleux. — *squamosus.* 277
— des bois morts — *xylophillus.* 277
— à pied jaune. — *xantopodius.* 277
— à pied grêle. — *ileopodius.* 278
— à grand réseau — *cortinatus.* 278
— hydrophile. — *hydrophilus.* 278
— à tête grenue. — *grammoceph.* 279
— turbiné. — *turbinatus.* 279
— muqueux. — *mucosus.* 279
— pourpré. — *purpureus.* 279
— luisant. — *nitidulus.* 280
— glutineux. — *glutinosus.* 280
— hybride. — *hybridus.* 280
— jaune fauve. — *croceofulvus.* 281
— taché de sang. — *hæmatochelis* 281
— à tête luisante — *lamproceph.* 281
— aranéeux. — *araneosus.* 282
— nu. — *nudus.* 282
— violet. — *violaceus.* 282
Analyse chimique des champignons. 283
Culture facile des champignons. 283
Clé et description des Lycoperdons. 284
Table alphabétique. 289
Table méthodique. 296

Digitized by Google

MOULINS. — IMP. DE FUDEZ FRÈRES, AUX JARDINS-BAS.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google